

# SKS

## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE CUISINIÈRE INDUCTION ÉLECTRIQUE

Veillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

SKSIR360IS



MFL69282822\_02



[www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.com)

Copyright © 2025 LG Electronics. Tous droits réservés.

# TABLE DES MATIÈRES

## 4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## 11 APERÇU DU PRODUIT

---

- 11 Pièces
- 11 Accessoires

## 12 INSTALLATION

---

- 12 Aperçu de l'installation
- 12 Caractéristiques du produit
- 13 Avant d'installer la cuisinière
- 15 Emplacement approprié
- 18 Installation de la cuisinière
- 21 Exigences pour les connexions électriques (Seulement Canada)
- 21 Enclenchement du dispositif antibasculement
- 21 Installation des joints en caoutchouc
- 22 Test d'essai

## 23 FONCTIONNEMENT

---

- 23 Aperçu du panneau de commande
- 24 Pour commencer
- 24 Modification des réglages du four
  - 24 Réglages
  - 24 Verrouillage des commandes
- 25 Wi-Fi
- 25 Démarrage à distance
- 25 Date et heure
- 25 Thèmes de l'horloge
- 25 Luminosité
- 26 Écran d'affichage
- 26 Langue
- 26 Volume
- 26 Voyant préchauffage
- 26 Conversion auto de la convection
- 27 Ajustement du thermostat
- 27 Unités de température
- 27 Sabbat
- 27 Voyant de compatibilité de l'accessoire
- 28 Smart Diagnosis<sup>MC</sup>
- 28 Réinitialisation des données d'usine
- 28 Licence de logiciel libre
- 29 Utilisation de la surface de cuisson
  - 29 Module de cuisson
  - 30 Minuteries de la surface de cuisson

- 30 Avantages de la surface de cuisson à induction
- 31 Cuisinière à induction
- 31 Disposition des casseroles
- 32 Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson
- 32 Capteurs de casseroles
- 32 Barre DEL des éléments de cuisson
- 32 Indicateur de surface chaude
- 33 Utilisation des éléments de cuisson
- 33 Boost
- 34 Mode Flexible
- 34 Conseils pour la cuisson par induction
- 36 Recommandations pour le préchauffage des casseroles
- 36 Bruits pendant l'utilisation de la surface de cuisson à induction
- 36 Contrôle de la puissance
- 37 Utilisation du four
  - 37 Avant d'utiliser le four
  - 37 Événement du four
  - 37 Utilisation des grilles du four
- 38 Accessoires
- 38 Refroidissement du four
- 39 Minuterie
- 39 Bake (Cuisson)
- 40 Modes de convection
- 41 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
- 42 Broil (Grillage)
- 44 Guide de grillage recommandé
- 45 Fonction Air Fry (Friture à l'air)
- 47 Guide sur la friture à l'air
- 48 RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)
- 49 Warm (Réchaud)
- 49 Proof (Levage du pain)
- 50 Probe (Sonde)
- 52 Mes recettes
- 52 Cuisson automatique
- 53 Guide du Cuisson automatique
- 54 Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)
- 55 Fonction de vapeur
- 56 Cuisson sous vide
- 57 Guide de cuisson sous vide
- 58 Démarrage à distance

## 59 FONCTIONS INTELLIGENTES

---

- 59 Application LG ThinQ
- 60 Fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup>
- 61 Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert
- 61 Caractéristiques de l'équipement radio
- 62 Déclaration de la FCC
- 62 Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF
- 62 Avis d'Industrie Canada
- 62 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

## 63 ENTRETIEN

---

- 63 Panneau de commande
- 63 Surface de cuisson
- 65 Extérieur
- 66 Boutons et panneau du collecteur avant
- 67 SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)
- 69 Self Clean (Autonettoyage)
- 71 Ouvertures d'aération du four
- 71 Réservoir d'alimentation en vapeur
- 72 Nettoyage du tartre dans le fond du four
- 72 Détartrage
- 72 Séchage
- 72 Évaporation
- 73 Retrait et remise en place des portes amovibles du four

## 74 DÉPANNAGE

---

- 74 FAQ
- 76 Avant d'appeler le réparateur

## 80 GARANTIE LIMITÉE

---

- 80 CANADA
  - 80 CONDITIONS
  - 81 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT
  - 81 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS
- 83 Non couvert par la garantie

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au [www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.com)

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.



Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



**AVERTISSEMENT** - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



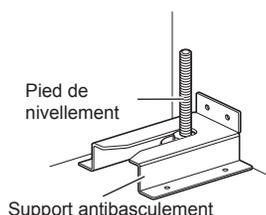
**MISE EN GARDE** - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

## DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



### AVERTISSEMENT

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLENCHÉ OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT.** Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.
  - Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
  - Installer le dispositif antibasculément sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculément est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculément.
  - Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculément en en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculément. S'assurer que le dispositif antibasculément est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculément.
  - Engager de nouveau le dispositif antibasculément si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculément n'est pas installé et engagé.
  - Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
  - Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculément si les pieds sont enlevés.
  - Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
  - Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
  - Réenclencher le dispositif antibasculément si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
  - Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



## AVERTISSEMENTS



### AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de blessures ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

### Installation

- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela modifiera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four. (Le papier d'aluminium fondra dans le four.)
- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus des surfaces chaudes de l'unité, évitez de placer une armoire au-dessus de l'unité. Si une armoire doit y être installé, réduisez les risques en installant une hotte horizontale qui dépassera d'au moins 5 po le bas de l'armoire.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières ou des techniciens qualifiés.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

### Fonctionnement

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Même lorsqu'ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures.
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES PRÈS DES SURFACES** et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant de mettre des plats au four ou de les enlever, laissez l'air chaud ou la vapeur s'en échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.

- N'essayez jamais de faire sécher un animal de compagnie dans le four.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la cuisine.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats du four ou de l'élément de surface. Les accessoires de cuisson seront chauds. N'utilisez que des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants lorsque ceux-ci sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre linge épais pour enlever les plats.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. La pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage sur l'appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Assurez-vous que le papier d'aluminium ou la sonde thermique n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Assurez-vous de ne pas toucher aux grilles du four lorsqu'elles sont chaudes.
- Si une grille doit être enlevée alors que le four est chaud, utilisez des gants de cuisine ou des maniques et ne les laissez pas entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
- Placez la grille du four en position de verrouillage lorsque vous mettez des plats au four et que vous les enlevez. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- N'utilisez pas le four si une tache incandescente apparaît sur l'élément chauffant pendant l'utilisation ou si l'élément chauffant présente d'autres signes de dommages. Une tache incandescente indique que l'élément chauffant peut être défectueux et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément chauffant.
- Veillez à ce que le conduit d'évacuation du four ne soit pas obstrué. Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez pas l'ouverture de l'évent. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.
- Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.
- Ne nettoyez pas ou ne faites pas fonctionner une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les produits nettoyants et les déversements peuvent s'y infiltrer et causer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les débordements provoquent de la fumée et des projections graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Les poignées des accessoires de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas se trouver audessus des unités de surface adjacentes. Cela réduit le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec les accessoires de cuisson.



### **AVERTISSEMENT**

- Pour réduire le risque de brûlures, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud. Pour réduire le risque de blessure dû au basculement de l'appareil, vérifiez la réinstallation de cet appareil dans le dispositif anti-basculement fourni après avoir remis l'appareil dans la position d'installation d'origine.

## Entretien

- Si la vitre de la porte, la vitre de la surface de cuisson, la surface ou l'unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d'utiliser la cuisinière et appelez le service.
- Ne laissez personne grimper sur la porte ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'entretenir.
- Avant de changer la lampe du four, débranchez l'alimentation électrique du four au panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Ne versez jamais d'eau froide dans un four chaud pour le nettoyer. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement du four.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. N'utilisez pas d'éponges ou de chiffons pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude. Utilisez plutôt un grattoir en métal approprié. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson encore chaude, la vapeur peut vous brûler. Certains nettoyants peuvent produire des émanations toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

## Risque d'incendie et matériaux inflammables

- N'entrez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité, ou sur la surface de cuisson. Voici des exemples de matériaux inflammables : le papier, le plastique, les cache-pot, les chiffons, les revêtements muraux, les rideaux et l'essence, ou tout autre produit volatil et liquide inflammable comme la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la surface de cuisson sont utilisés.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de la graisse chaude.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples; ceux-ci peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et causeront de graves brûlures.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des vêtements. N'utilisez le four que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- S'il y a une armoire directement au-dessus de la surface de cuisson, placez-y seulement des articles qui ne sont pas fréquemment utilisés et qui peuvent être entreposés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut être dangereuse pour les articles volatils tels que les liquides inflammables, les nettoyants ou les aérosols.
- N'utilisez pas d'eau sur de la graisse en feu. En cas d'incendie dans le four, laissez la porte fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

## MISE EN GARDE



### MISE EN GARDE

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :
- Risque de choc électrique. Si le cordon ou la fiche est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et remplacez-le uniquement par un cordon ou une fiche du même type.

## Fonctionnement

- Utilisez des casseroles ou des poêles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de tailles différentes.
- Choisissez des accessoires de cuisson dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson. Les capteurs de détection de récipient ne permettront pas aux zones de cuisson de fonctionner sans la présence d'une casserole ou d'une poêle.
- L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Seuls certains types d'accessoires de cuisson en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson sans se briser en raison d'une brusque variation de température.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements surviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le lèche-frite est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Tenez-vous loin de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Gardez un œil sur les aliments que vous faites frire à feu vif ou moyen-vif.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
  - Bœuf, veau, porc ou agneau haché : 160 °F
  - Volaille : 165 °F
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
  - Poisson/fruits de mer : 145 °F

## Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, à moins que le guide ne le recommande explicitement. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de produits nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les rayures peuvent faire éclater le verre.
- Assurez-vous que les ampoules du four sont froides avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas ou ne déplacez pas le joint.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyez uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirez du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre accessoire, ustensile ou aliment du four.
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant d'exécuter le programme d'autonettoyage.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour le four.** N'utiliser aucun produit nettoyant pour fours commerciaux ni aucun revêtement de protection des parois de la cavité dans le four ou près de toute partie du four.
- Ne gardez jamais les oiseaux dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- Instructions importantes. Si un code d'erreur « F » (défaillance) s'affiche et que trois longs bips se font entendre, le mode autonettoyage est défectueux. Mettre l'appareil hors tension en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur et demander à un technicien qualifié de faire l'entretien.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude durant le cycle d'autonettoyage. Par conséquent, il faudrait éviter de toucher la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage.
- En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteindre le four et laisser l'incendie s'éteindre. Ne forcez pas la porte à rester ouverte. L'introduction d'air frais dans un four ayant atteint la température d'autonettoyage peut provoquer un embrasement éclair. Le nonrespect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation et enlevez la porte.

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.



### AVERTISSEMENT

**Ne pas laisser d'enfants seuls** ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.



### MISE EN GARDE

Ne pas remiser dans une armoire au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur la cuisinière ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.

- Ne laissez jamais un enfant s'accrocher à la porte du four.
- Ne permettez pas aux enfants de pénétrer dans le four.
- Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.
- On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.

## RENSEIGNEMENTS SUR L'EMBALLAGE ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Avant et après avoir manipulé des aliments, lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon.
- Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les surfaces de travail avant et après l'emballage des aliments.
- La température, l'humidité, l'acidité et la teneur en sel ou en sucre peuvent favoriser la croissance de micro-organismes potentiellement nocifs dans les aliments.
- Pour des raisons de sécurité, les aliments frais (périssables) scellés sous vide doivent être conservés dans une « zone sécuritaire », c'est-à-dire qu'ils doivent être refroidis à 40 °F/4 °C ou moins, ou chauffés à 130 °F/55 °C ou plus.
- Les sachets d'aliments cuits scellés sous vide peuvent être refroidis rapidement en les immergeant dans de l'eau glacée (moitié glace, moitié eau) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés pendant un maximum de 48 heures ou congelés jusqu'à un an.

## UTILISATION DE LA FONCTION DE VAPEUR



### MISE EN GARDE

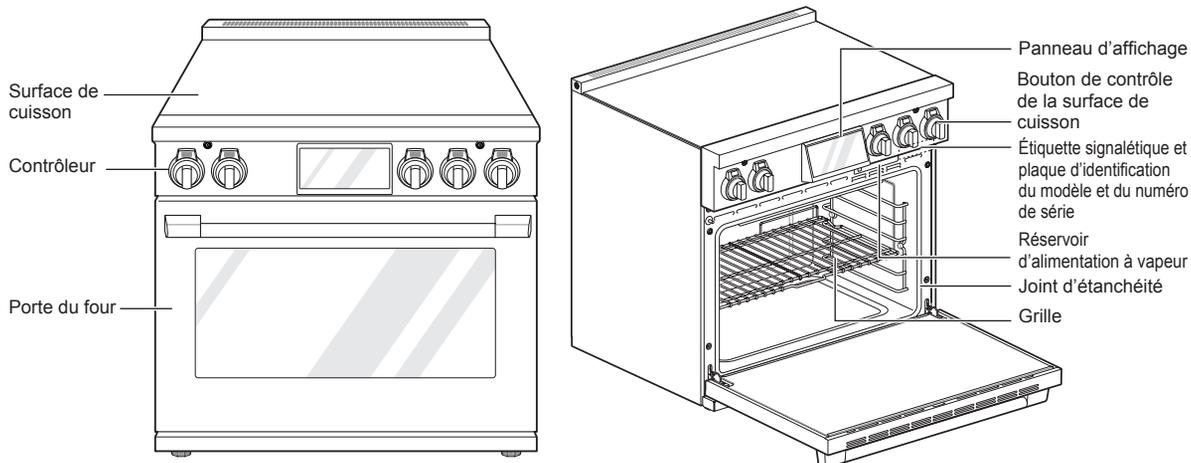
- La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas les trous d'évent pendant que la fonction de vapeur est en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant d'ouvrir la porte, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four.
- La vapeur peut se condenser à l'intérieur de la porte. N'essayez pas la condensation tant que la porte n'est pas refroidie.

## TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'économiser temps et énergie. Dans la mesure du possible, faites cuire dans le même four les aliments qui exigent la même température.
- Pour optimiser le rendement et les économies, suivez les étapes du guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pendant qu'il est en marche. Cela aide à maintenir la température du four, à éviter qu'il perde sa chaleur inutilement et à économiser de l'énergie.

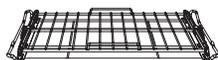
# APERÇU DU PRODUIT

## Pièces

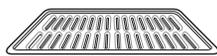


## Accessoires

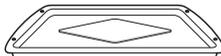
### Accessoires inclus



Grille coulissante  
(2 ch.)



Plaque chauffante  
(1 ch.)



Lèche-frite  
(1 ch.)



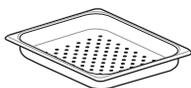
Sonde thermique  
(1 ch.)



Manuel du Propriétaire  
(1 ch.)



Grille  
(1 ch.)



Plateau perforé  
(1 ch.)



Plateau plein  
(1 ch.)



Plateau de la friteuse à  
air chaud (1 ch.)



Nettoyant pour surface  
de cuisson (1 ch.)



Tampon à récurer anti-rayures pour  
vitre de table de cuisson (1 ch.)



Joints en caoutchouc (2 ch.)

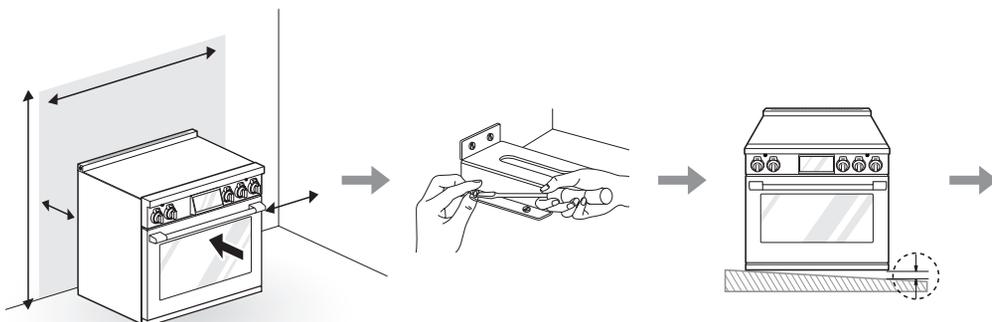
### REMARQUE

- S'il manque des accessoires, composez le [ 1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA) ] ou visitez notre site Web au [www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.com)
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

# INSTALLATION

## Aperçu de l'installation

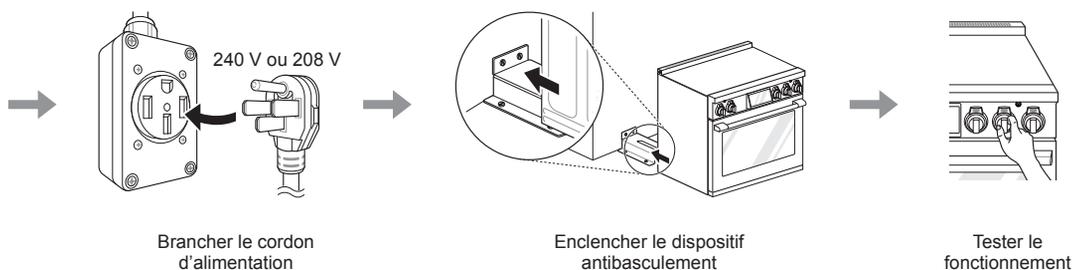
Veillez d'abord lire ces instructions d'installation après l'achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.



Examiner les lieux et choisir l'emplacement adéquat

Installer le dispositif antibasculement

Mettre la cuisinière à niveau



Brancher le cordon d'alimentation

Enclencher le dispositif antibasculement

Tester le fonctionnement

## Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques décrits dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Modèles de cuisinière	SKSIR360IS
Description	Cuisinière professionnelle à Induction Électrique de 36 po
Conditions de l'alimentation	12,0 kW 120/240 VAC, 9,4 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	35 7/8 po (L) x 35 1/4 po (H) x 26 3/4 po (P) (P avec la porte fermée) 91,1 cm (L) x 89,6 cm (H) x 67,9 cm (P) (P avec la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Capacité totale	6,3 pi <sup>3</sup>

## Avant d'installer la cuisinière



### AVERTISSEMENT

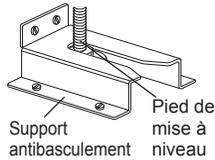
#### Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.



Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



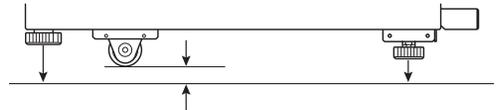
### REMARQUE

- Important – Gardez pour l'utilisation par l'inspecteur en électricité local.



### AVERTISSEMENT

- **Les pieds de nivellement doivent être dévissés de manière à ce qu'ils soient plus bas que les roues pour éviter que la cuisinière ne bouge.**  
Cette cuisinière est conçue avec des roulettes pour faciliter l'installation. Lors de l'installation, assurez-vous de dévisser les pieds de nivellement jusqu'à ce que les roues soient soulevées du sol. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou occasionner des blessures graves.
- **Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.**



Si le support antibasculement n'était pas inclus avec votre appareil, composez le [ 1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA) ] pour en recevoir un sans frais supplémentaires.



### AVERTISSEMENT

- **Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre.** Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **Porter des lors de l'installation.** Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures.
- Vérifiez qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant l'expédition.

### REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, suivez les consignes de sécurité de base.
- Assurez-vous que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation.

## Préparation en vue de l'installation

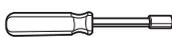
### Outils nécessaires



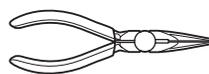
Tournevis Phillips



Tournevis plat



Tourne-écrou 1/4 po



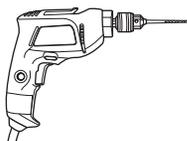
Pinces



Niveau



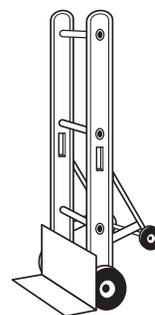
Clé à molette ou clé ajustable



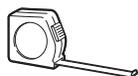
Perceuse



Lunettes de protection



Chariot

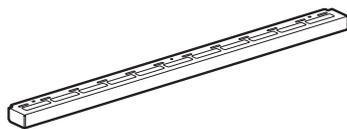


Ruban à mesurer

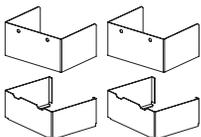


Gants

### Pièces fournies



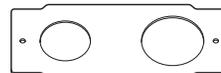
Rail avant (1 ch.)



Cache-pieds (2 ensembles)



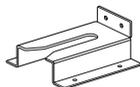
Vis (10 ch.)  
(cache-pieds, rail avant,  
3 supplémentaires)



Plaque de connexion cordon/conduit  
(1 ch.)

(Utiliser uniquement pour l'installation  
d'un conduit ou d'un cordon  
d'alimentation à 3 fils aux États-Unis)

### Trousse antibasculement



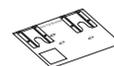
Support antibasculement (1 ch.)



boulons de jambe (6 ch.)



Manchons d'ancrage (6 ch.)



Gabarit (1 ch.)

### Pièces non fournies



Serre-câble

## Emplacement approprié

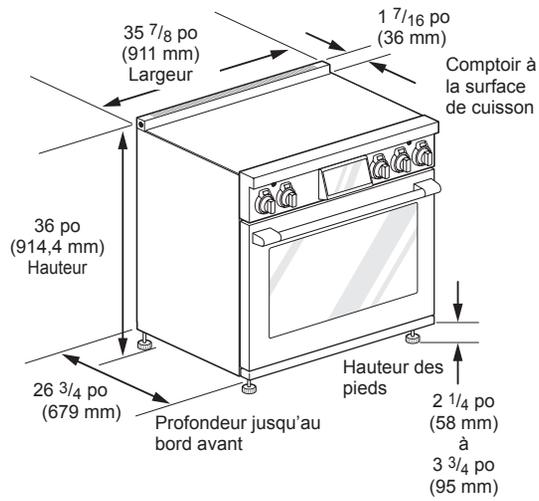
- La cuisinière est un appareil amovible. Si l'appareil doit être placé à côté d'armoires, les dégagements indiqués dans la section « Dégagements pour l'installation » sont obligatoires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent avoir un espace suffisamment large pour accueillir la hotte évasée de l'îlot.
- La cuisinière ne doit pas être encastrée dans les armoires à une profondeur dépassant le bord de la face avant du four. (consultez la section « Dimensions et dégagements du produit »)
- Surfaces incombustibles : telles qu'elles sont définies dans le « National Fuel Gas Code » (code national du gaz combustible) (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par l'CSA. Les dégagements inférieurs à 36 po (914,4 mm) doivent être approuvés par les codes locaux ou par les autorités locales compétentes.

## MISE EN GARDE

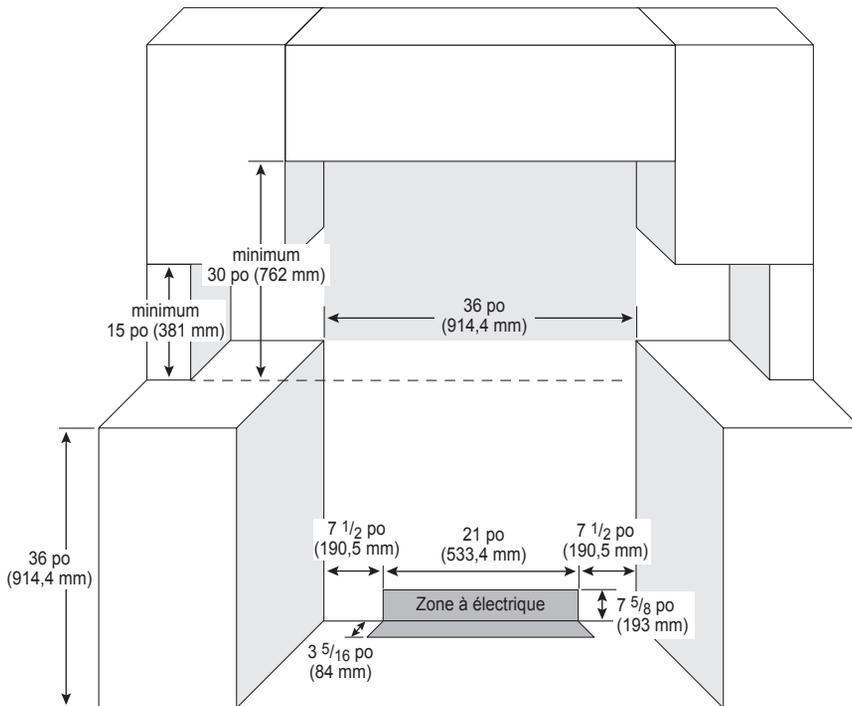
- **Cette cuisinière est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement.**
- **Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de longs rideaux ou des stores en papier.**
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 160 °F (71 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,6 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin que l'appareil soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et d'entretien, en plus d'assurer une bonne circulation d'air.

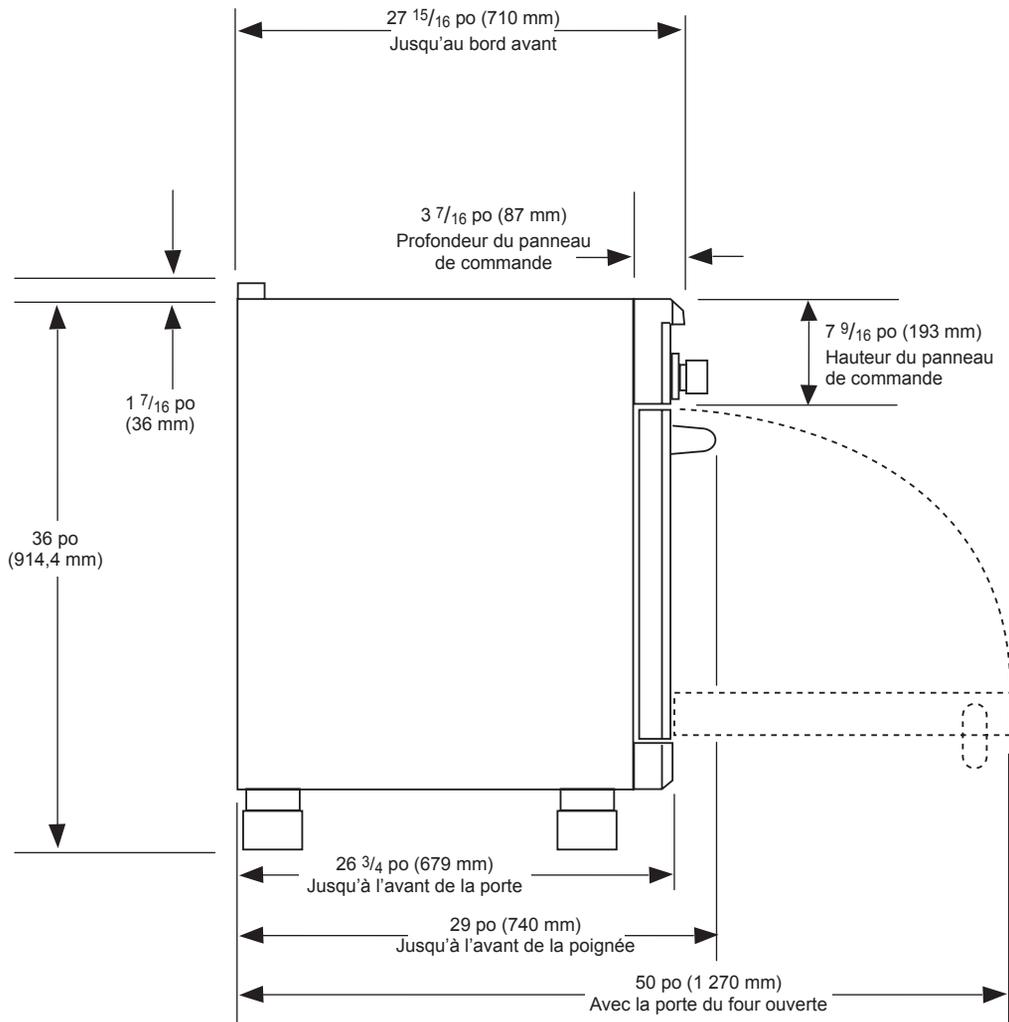
## Dégagements pour l'installation



Eplacement universel des services publics



## Dimensions et dégagements du produit

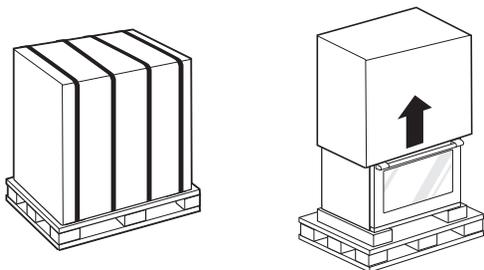


## Installation de la cuisinière

### Déballage de la cuisinière

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil) Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou tirer l'appareil au cours de l'installation ou pour déplacer l'appareil pour le nettoyer ou le réparer. Ceci pourrait entraîner des dommages à la porte du four.



- 1 Coupez les sangles d'emballage. Soulevez la boîte. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et toute étiquette temporaire avant d'utiliser l'appareil, mais laissez la couche de mousse adhésive sur la surface en métal brossé pour protéger le fini contre les rayures. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.
- 2 Enlevez les portes. Ceci réduira le poids de la cuisinière pendant l'installation.
- 3 Les plateaux et les grilles de four doivent être enlevés pour faciliter la manipulation.

#### REMARQUE

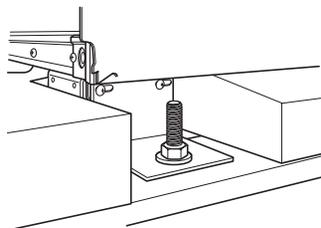
Une ouverture d'au moins 32 po (813 mm) de largeur est requise pour les portes et les passages menant au lieu d'installation. Si l'ouverture est inférieure à 32 po (813 mm), il faut enlever la ou les portes du four et les boutons de commande.

## Déplacement de la cuisinière

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas la cuisinière par la poignée de la porte du four, car cela pourrait endommager les charnières de la porte et causer un mauvais ajustement de la porte.
- Ne soulevez pas la cuisinière par le panneau de commande.
- Les bagues, les montres et tout autre objet qui pourraient endommager l'appareil ou s'y emmêler doivent être enlevés.
- Les surfaces cachées pourraient comporter des arêtes vives. Soyez prudent lorsque vous touchez l'arrière ou le dessous de l'appareil.
- N'utilisez pas de chariot manuel ou de chariot pour électroménagers à l'arrière ou à l'avant de l'appareil. Manipulez l'appareil uniquement à partir des côtés.
- En raison du poids de l'appareil, il est fortement recommandé d'utiliser un chariot pour meubles avec roulettes souples ou un élévateur pneumatique pour le déplacer. Le fond doit supporter uniformément le poids.
- Toutes les cuisinières sont maintenues sur la palette par quatre (4) supports insérés dans un bloc de bois.
- Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.

- 1 Retirez les deux vis situées sur chaque support qui fixe l'appareil à la palette.

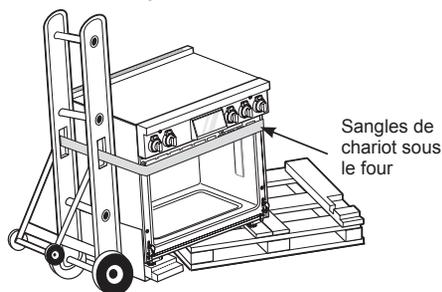
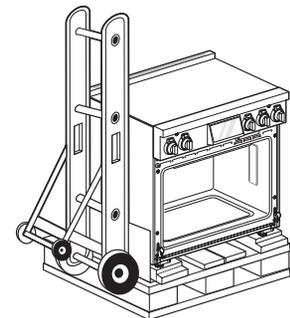


- 2 Retirez la porte du four et les grilles.

#### REMARQUE

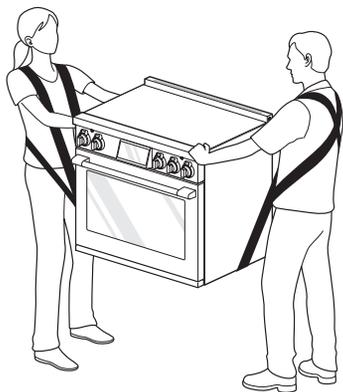
- Les instructions pour retirer les portes du four se trouvent dans la section «ENTRETIEN».

- 3 Inclinez prudemment la cuisinière sur le côté et insérez un chariot en dessous pour la retirer de la palette. Au besoin, utilisez de l'aide supplémentaire pour enlever l'appareil de la palette. Pour éviter tout dommage aux côtés de la cuisinière, il sera nécessaire de rembourrer les coins situés sous les sangles du chariot.



- 4 Transportez la cuisinière sur le chariot pour meubles près de son emplacement final, inclinez la cuisinière de nouveau pour la mettre de niveau et retirez le chariot avec précaution.

La cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utilisez une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, faites glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



### ⚠ MISE EN GARDE

- Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil) Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.

## Installation du dispositif antibasculement

### ⚠ AVERTISSEMENT

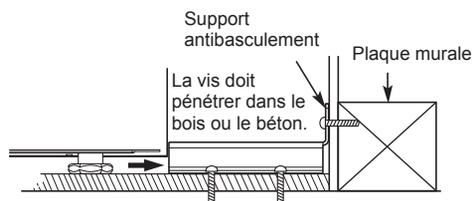
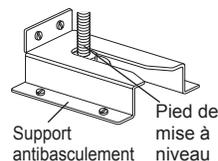
#### Risque de basculement



Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



### Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

Un support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lire le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et en suivre les étapes (gabarit).

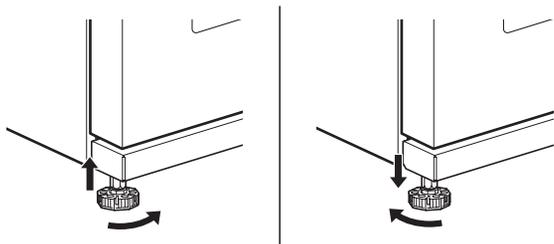
### ⚠ AVERTISSEMENT

- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installez le dispositif antibasculement sur la structure ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif antibasculement a été correctement installé et enclenché en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engagez la cuisinière sur le dispositif antibasculement en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle. Vérifiez que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

## Mise au niveau de la cuisinière

### Pieds avant

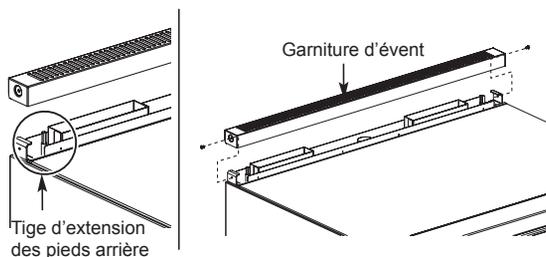
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



### Pieds arrière

Pour régler les pieds de nivellement arrière, retirez les 2 vis situées sur le côté de la garniture d'évent et enlevez cette dernière.

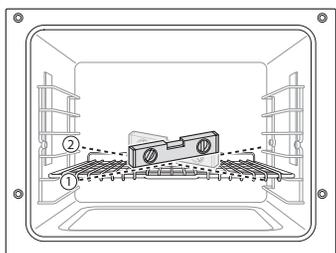
Utilisez une clé polygonale réglable de 6 mm pour tourner les tiges d'extension des pieds arrière dans chaque coin.



Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

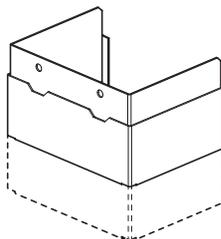
Vérifiez d'abord le sens ①.

Vérifiez ensuite le sens ②. Si la grille ne semble pas au niveau, régler les pieds de nivellement au moyen d'une clé.

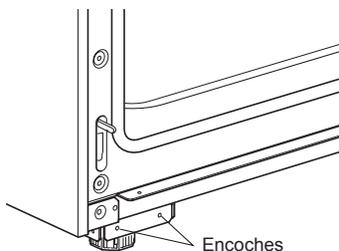


## Installation des cache-pieds

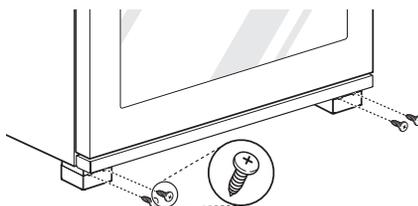
- 1 Enlevez les couvercles en plastique des cache-pieds en acier inoxydable.
- 2 Glissez chaque petit cache-pied à l'intérieur d'un plus grand cache-pied. Les découpes doivent être orientées vers le haut et les deux cache-pieds doivent être ouverts à l'arrière.



- 3 Utilisez les cache-pieds assemblés pour dissimuler les pieds de nivellement avant.
- 4 Placez les couvercles extérieurs sur le sol et faites glisser les couvercles intérieurs jusqu'à ce que les trous en haut à l'avant s'emboîtent sur les encoches des brides situées dans le bas de la cuisinière.

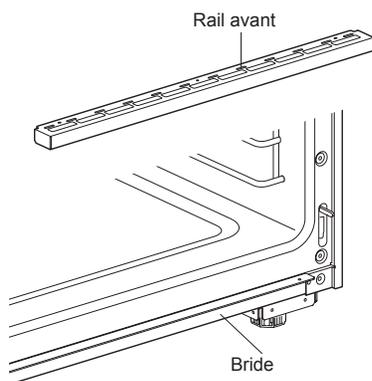


- 5 Insérez les vis fournies dans les trous pratiqués dans les cache-pieds pour les fixer.



### Installation du rail avant

- 1 Enlevez la pellicule de plastique du rail avant en acier inoxydable.
- 2 Insérez le rail avant sur la bride située sous la porte du four, puis alignez les trous de la partie supérieure du rail avec ceux de la bride.



- 3 Servez-vous des trois vis fournies pour fixer le rail avant à la bride.

## Exigences pour les connexions électriques (Seulement Canada)

La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un cordon d'alimentation. Aucune connexion à la cuisinière n'est requise.

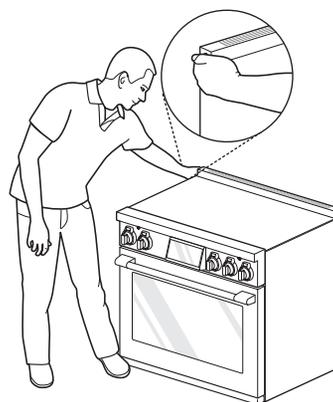
Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

#### REMARQUE

N'utilisez qu'un câble de cuisinière 40 A d'une tension minimale de 120/240 V. Si vous utilisez un câble de cuisinière de 50 A, il devrait être identifié pour les ouvertures de diamètre de 1 3/8 po.

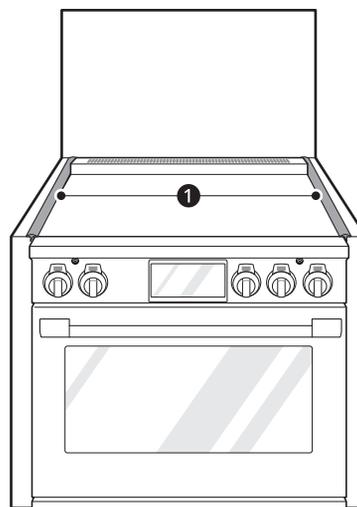
## Enclenchement du dispositif antibasculement

- Déplacer la cuisinière assez près de l'ouverture pour pouvoir la brancher dans la prise.
- Faire glisser la cuisinière pour la placer de façon à s'assurer que le pied arrière glisse sous le support antibasculement. Installer la cuisinière adéquatement, de sorte qu'elle soit appuyée contre le mur arrière.
- Tenter prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement est correctement enclenché. Le cas échéant, la cuisinière ne basculera pas. Si la cuisinière bascule, il faut la replacer jusqu'à ce que le support antibasculement soit installé correctement et l'empêche de basculer vers l'avant.
- Mettre la cuisinière sous tension. Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière.



## Installation des joints en caoutchouc

- Installez un des joints en caoutchouc fournis de chaque côté de la cuisinière, entre la cuisinière et le comptoir adjacent. Voir l'image 1.



### Test d'essai

Vérifiez si la cuisinière est installée correctement et effectuez un test de fonctionnement.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Appuyez sur le bouton **d'alimentation** qui se trouve sur l'écran et réglez les paramètres initiaux comme la langue et l'heure.  
(Consultez « Pour commencer » dans la section « Fonctionnement ».)
- 2** Vérifiez le fonctionnement du four. Sélectionnez Bake (cuire) sur l'écran du mode de cuisson, puis Start (démarrer).
- 3** Le préchauffage des fours devrait prendre un maximum de 15 minutes.
- 4** Après vous être assuré que les fours fonctionnent correctement, réglez la température des du four à 550 °F (288 °C) et laissez-les en marche pendant au moins une heure. Ceci aide à éliminer toute huile résiduelle qui pourrait causer de la fumée ou des odeurs lors de la première utilisation.

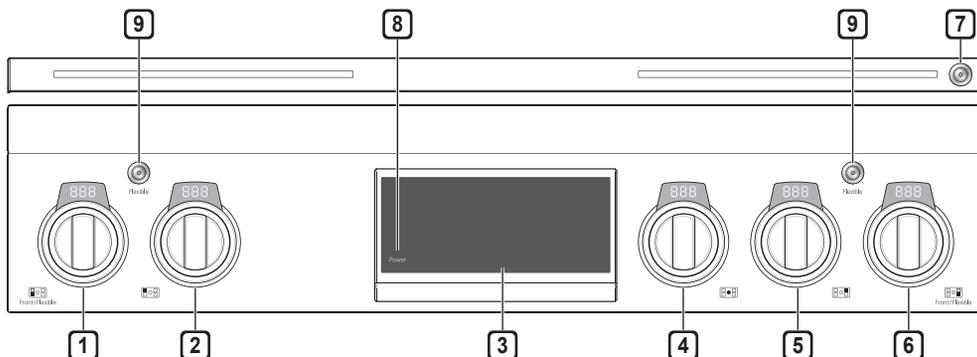
#### REMARQUE

De la fumée peut émaner de la cuisinière lors de sa première utilisation.

# FONCTIONNEMENT

## Aperçu du panneau de commande

La position des boutons de commande et autres boutons varie selon le modèle.

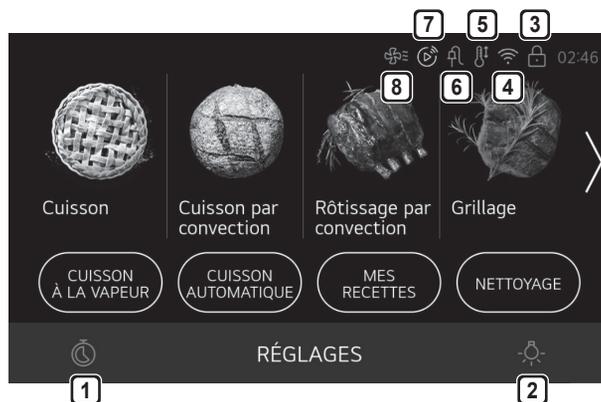


- |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b> Commande de la zone de cuisson avant gauche</p> <p><b>2</b> Commande de la zone de cuisson arrière gauche</p> <p><b>3</b> Écran tactile ACL du four</p> <p><b>4</b> Commande de la zone de cuisson centre</p> <p><b>5</b> Commande de la zone de cuisson arrière droit</p> | <p><b>6</b> Commande de la zone de cuisson avant droit</p> <p><b>7</b> Marche/arrêt de la veilleuse</p> <p><b>8</b> Marche/arrêt de l'écran ACL</p> <p><b>9</b> Marche/arrêt du flexible<br/>Utilisé pour chauffer de grands récipients sur la surface à induction.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### REMARQUE

Touchez l'écran ACL pour l'activer lorsqu'il est inactif.

## Icônes d'affichage

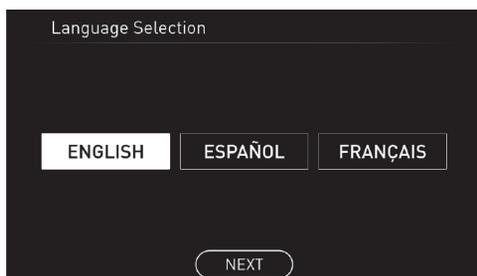


- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b> <b>Icône de la minuterie</b><br/>Touchez pour régler la minuterie.</p> <p><b>2</b> <b>Icône de la lampe</b><br/>Touchez pour allumer ou éteindre la lumière.</p> <p><b>3</b> <b>Icône de verrouillage</b><br/>Apparaît lorsque le Verrouillage des commandes est activé.</p> <p><b>4</b> <b>Icône Wi-Fi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaît lorsque la cuisinière est connectée au Wi-Fi.</li> <li>• S'affiche lorsque la cuisinière est déconnectée du Wi-Fi ou n'est pas connectée à l'application LG ThinQ.</li> </ul> | <p><b>5</b> <b>Icône de conversion automatique</b><br/>Apparaît lorsque la Conversion auto de la convection est activée.</p> <p><b>6</b> <b>Icône de sonde</b><br/>Apparaît lorsque la sonde est branchée.</p> <p><b>7</b> <b>Icône de démarrage à distance</b><br/>Apparaît lorsque le démarrage à distance est activé.</p> <p><b>8</b> <b>Icône de refroidissement du four</b><br/>Apparaît pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur du four est en marche.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Pour commencer

Après avoir activé la cuisinière pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

- 1 Au besoin, appuyez sur POWER (alimentation) pour réactiver l'écran.



- 2 Sélectionnez la langue souhaitée et touchez NEXT (suivant).
- 3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 4 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 5 Si vous le désirez, modifiez le thème de l'horloge par défaut en parcourant les exemples, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 6 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur DONE (terminé).
- 7 L'écran du mode de cuisson s'affiche.



## Modification des réglages du four

### Réglages

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, touchez l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez sur les flèches <> pour naviguer dans le menu des réglages.



### Emplacement des réglages

- Page 1 : Verrouillage des commandes, W-Fi, Démarrage à distance, Date et heure, Thèmes de l'horloge, Luminosité
- Page 2 : Écran d'affichage, Langue, Volume, Voyant préchauffage, Conversion auto de la convection, Ajustement du thermostat
- Page 3 : Unités de température, Sabbath, Voyant de compatibilité de l'accessoire, Smart Diagnosis, Réinitialisation des données d'usine, Licence de logiciel libre

## Verrouillage des commandes

La fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) empêche automatiquement la plupart des commandes du four d'être activées. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie.

- Si la fonctionnalité de Control Lock (Verrouillage des commandes) est activée, tous les modules de la surface de cuisson sont désactivés.

### Verrouillage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Control Lock (Verrouillage des commandes) dans le premier menu des réglages.
- 3 Lorsque la fonctionnalité de Control Lock (Verrouillage des commandes) est activée, l'icône de verrouillage  apparaît en haut de l'écran.

### Déverrouillage

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque l'option de Control Lock (Verrouillage des commandes) est activée.
- 2 Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur Unlock (déverrouiller) pendant 3 secondes.
- 3 L'icône de verrouillage disparaît du haut de l'écran.

## Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et les autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

### Configuration du Wi-Fi

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Wi-Fi dans le premier menu des réglages.
- 2 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.
- 3 Sélectionnez ON (activer), OFF (désactiver) ou RESET (réinitialiser), puis appuyez sur OK.
- 4 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône Wi-Fi  s'affiche en haut de l'écran.
- 5 Sélectionnez RESET (réinitialisation) pour initialiser l'adresse IP.

## Démarrage à distance

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que cette fonctionnalité soit disponible.

### Réglage du démarrage à distance

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier menu des réglages.
- 2 Sélectionnez On (activer) ou Off (désactiver), puis appuyez sur OK.
- 3 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône de démarrage à distance  s'affiche en haut de l'écran.

## Date et heure

La date et l'heure s'affichent sur l'écran ACL lorsque les fours ne sont pas utilisés.

### Réglage de la date

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Date, puis réglez la date en faisant défiler les nombres.
- 3 Appuyez sur OK.

### Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Time (heure), puis réglez l'heure et les minutes en faisant défiler les nombres. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique  et saisir les nombres souhaités.
- 3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).
- 4 Appuyez sur OK.

## Thèmes de l'horloge

Six thèmes d'horloge sont offerts, dont plusieurs horloges analogiques et numériques.

### Sélection du thème de l'horloge

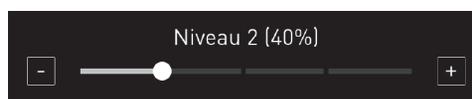
- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Touchez Clock Themes (thèmes de l'horloge) sur le premier écran Settings (réglages) et faites glisser votre doigt sur l'écran pour parcourir les thèmes d'horloge.
- 3 Sélectionnez un thème d'horloge, puis appuyez sur OK.

## Luminosité

Ajustez la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

### Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Brightness (luminosité) dans le premier menu des réglages.
- 2 Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou -.
- 3 Appuyez sur OK.



## Écran d'affichage

Permet de définir la durée avant que l'écran se mette en mode veille.

Trois options peuvent être sélectionnées.

- **MARCHE** : L'affichage reste toujours allumé.
- **ARRÊT** : L'affichage s'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 10 minutes.
- **ARRÊT NUIT** : éteint de 22h00 à 5h00 du matin.

### Réglage de l'affichage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Display (Écran d'affichage).
- 2 Sélectionnez l'option souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

## Langue

Réglez la langue de l'écran à anglais, espagnol ou français.

### Réglage de la langue

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Language (Langue).
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

## Volume

Réglez le volume des commandes de la surface de cuisson et du four.

### Réglage du volume

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Volume.
- 2 Sélectionnez Mute (sourdine), Low (basse) ou High (haute).
- 3 Appuyez sur OK.

## Voyant préchauffage

Lorsque le four atteint la température demandée, le voyant de préchauffage clignote un minimum de cinq fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de préchauffage.

### Réglage du voyant de préchauffage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Preheat Alarm Light (voyant préchauffage).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Appuyez sur OK.

## Conversion auto de la convection

Vous n'avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection. La Conversion auto de la convection soustrait automatiquement 25 °F/14 °C de la température réglée lorsqu'un mode de cuisson par convection est sélectionné. Une fois le préchauffage terminé, la température convertie s'affiche.

Par exemple, sélectionnez Convection Bake (cuisson par convection) et entrez 350 °F. La température sera automatiquement convertie à 325 °F et l'écran affichera la température convertie.

La fonction Convection Auto Conversion (Conversion auto de la convection) est activée par défaut.

### Activation ou désactivation de la Conversion auto de la convection

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Convection Auto Conversion (Conversion auto de la convection).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Lorsque la fonctionnalité de Conversion auto de la convection est activée, l'icône  apparaît en haut de l'écran.

#### REMARQUE

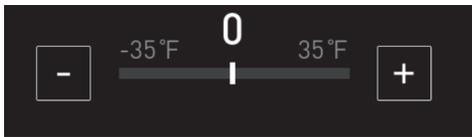
Si la fonction de Conversion auto de la convection est activée, l'icône  clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

## Ajustement du thermostat

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de régler le thermostat, familiarisez-vous avec votre nouveau four en l'utilisant pendant quelques semaines. Commencez par augmenter ou diminuer le thermostat de 15 °F/8 °C. En fonction des résultats initiaux, réajustez la valeur jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Le thermostat peut être augmenté ou diminué de 35 °F/19 °C.

### Réglage du thermostat

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Adjustment (Ajustement du thermostat).
- 2 Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités + ou - de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Appuyez sur + ou - et maintenez-le enfoncé pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
- 3 Lorsque le changement désiré apparaît à l'écran au-dessus de la cuisinière, appuyez sur OK.



## Unités de température

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en Fahrenheit ou Celsius.

Les températures par défaut du four sont en degrés Fahrenheit sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

### Réglage des unités de température

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Units (unités de température).
- 2 Sélectionnez °F ou °C.
- 3 Appuyez sur OK.

## Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés.

Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivées. Si la lumière du four est allumée lorsque le four est mis en mode sabbat, la lumière du four sera éteinte. Seuls le mode de cuisson et la température s'affichent à l'écran. La surface de cuisson est désactivée en mode Sabbat, et la LED du bouton de commande indique « 5b ».

### Réglage du mode Sabbat

- 1 Débranchez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en Sabbat.
- 2 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Sabbath (Sabbat).
- 3 Lisez les instructions au besoin, puis appuyez sur START (démarrer).
- 4 Réglez la température désirée et le temps de cuisson. Tous les temps de cuisson peuvent être réglés de 1 minute à 73 heures 59 minutes. Appuyez sur **START** (démarrer).
- 5 Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez sur la touche POWER (marche/arrêt) sur l'écran ACL.

### REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbat, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbat, mais le four sera éteint.

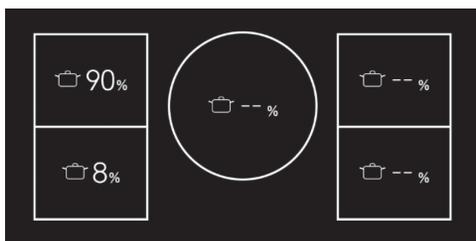
## Voyant de compatibilité de l'accessoire

Le Voyant de compatibilité de l'accessoire peut être utilisé pour déterminer si un récipient chauffera bien sur un brûleur à induction.

- Le voyant de compatibilité peut varier en fonction de conditions telles que la tension, la taille de l'accessoire de cuisson ou sa température. Utilisez un accessoire de cuisson dont le diamètre correspond à la taille du brûleur.
- Le voyant de compatibilité peut varier en fonction du brûleur.
- Le voyant de compatibilité de l'accessoire, affiché sur ce produit est basé sur les normes internes du fabricant. Des conditions environnementales peuvent entraîner des résultats inexacts ou variables. Utilisez les résultats uniquement à titre de référence.

### Utilisation de le Voyant de compatibilité de l'accessoire

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Cookware Compatibility Indicator.
- 2 Placez l'accessoire de cuisson sur le brûleur que vous souhaitez utiliser.
  - Placez l'accessoire de cuisson au centre du brûleur.
- 3 Appuyez sur le bouton de l'élément. Tournez le bouton au niveau 10.
- 4 Le niveau de l'indicateur s'affiche à l'écran.



Indicateur (%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Chauffage	①										③

- ① Pas de chauffage
- ② Bas
- ③ Élevé

#### REMARQUE

- Plus l'indicateur est élevé, mieux l'accessoire de cuisson chauffera (dans une plage de 0 à 100 %, par incréments de 10 %).
- Si l'indicateur est faible, vérifiez le matériau, la taille et la forme de la base de l'accessoire de cuisson.
- Même si l'accessoire de cuisson possède une indication IH, si l'indicateur est faible, il pourrait ne pas chauffer correctement sur cet appareil.
- Si la taille de l'accessoire de cuisson ne correspond pas à la taille de l'élément, il se peut que l'indicateur soit faible. Réessayez avec un élément de taille différente.

### Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

La fonctionnalité Smart Diagnosis<sup>MC</sup> peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent ou en appelant le soutien technique. Placez le microphone de votre téléphone intelligent près du coin supérieur gauche de l'écran. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section « Fonctions intelligentes » pour obtenir des instructions détaillées.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Smart Diagnosis.
- 2 Appuyez sur START (démarrer) pour lancer la tonalité de diagnostic.

### Réinitialisation des données d'usine

Cette fonction rétablit toutes les valeurs d'usine par défaut de l'appareil.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Factory Data Reset (réinitialisation des données d'usine).
- 2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur RESET (réinitialiser), puis sur OK.



#### AVERTISSEMENT

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

### Licence de logiciel libre

Cet écran affiche la liste des logiciels libres contenus dans ce produit. Consultez les licences indiquées pour connaître les modalités de leur utilisation.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis faites glisser accéder au troisième écran de réglages.
- 2 Appuyez sur Open Source License (licence de logiciel libre).

## Utilisation de la surface de cuisson



### MISE EN GARDE

#### Avant la cuisson

- Ne placez pas ou ne rangez pas de matières inflammables sur la cuisinière à induction, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Placez les casseroles sur les éléments de cuisson avant d'allumer la cuisinière à induction.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.

#### Pendant la cuisson

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson à induction, car ils pourraient devenir chauds.
- N'utilisez l'appareil qu'à des fins domestiques normales. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques dans des prises de courant à proximité de la cuisinière. Tenez les cordons d'alimentation loin de la cuisinière ou des casseroles.
- Le gras et l'huile qui surchauffent peuvent prendre feu rapidement. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments.
- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits enveloppés de papier d'aluminium ou des aliments emballés dans un contenant en aluminium.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques dans des prises de courant à proximité de la cuisinière, et tenez les cordons d'alimentation loin de la cuisinière ou des casseroles.
- Les personnes qui portent un stimulateur ou une prothèse cardiaque doivent maintenir la partie supérieure de leur corps à une distance minimale de 1 pi (30 cm) des éléments de cuisson à induction actifs. En cas de doute, consultez le fabricant du stimulateur ou de la prothèse, ou votre médecin.

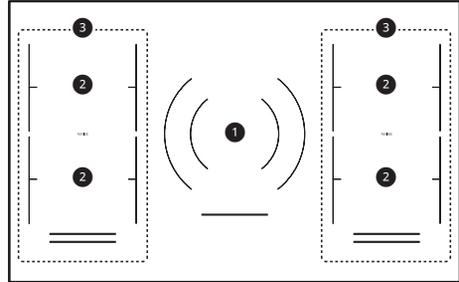
#### Après la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, fermez l'élément de cuisson à induction à l'aide de la commande. N'appuyez pas sur le capteur de la lèche-frite.

## Module de cuisson

La surface de cuisson à induction utilise un champ électromagnétique pour chauffer directement la casserole et non la surface de cuisson. Tous les ustensiles de cuisson fortement magnétisés peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

La puissance nominale de chaque élément est indiquée ci-dessous;



Zone de cuisson	Taille	Brûleur (W)	
		Boost	10 Niveau
① Centre	Simple : 7 po (178 mm)	3700	1850
	Double : 11 1/8 po (283 mm)	7000	3700
② Simple	8 1/2 po x 7 1/8 po (216 mm x 180 mm)	3700	1850
③ Flexible	8 1/2 po x 14 3/16 po (216 mm x 360 mm)	3700	3300

### REMARQUE

- L'affichage central ne contrôle pas les modules de la surface de cuisson.

Les voyants à DEL qui se trouvent à l'avant de la surface de cuisson à induction et au-dessus de chaque bouton de commande indiquent le niveau de puissance des éléments pendant la cuisson.

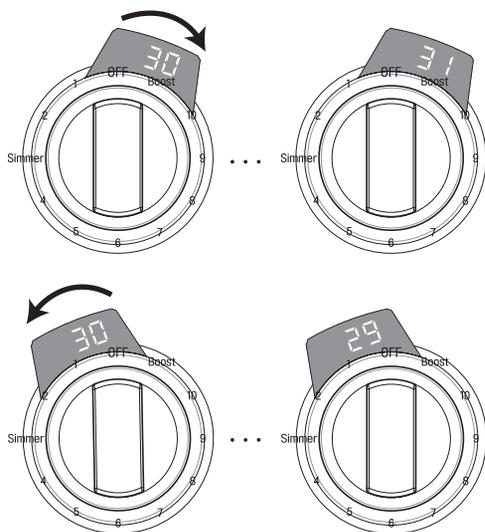
## Minuteries de la surface de cuisson

Chaque bouton de commande de la surface de cuisson est muni d'un affichage à DEL situé dans le haut, qui fournit des renseignements tels que le niveau de chaleur, la température ou le temps restant. Les boutons de commande des éléments sont dotés d'une fonction de minuterie. Les chiffres des DEL rouges indiquent les niveaux de température, tandis que les chiffres des DEL bleues indiquent le compte à rebours de la minuterie.

### Réglage des minuteries de la surface de cuisson

Il est possible de régler une minuterie pour la surface de cuisson uniquement lorsque l'élément est en cours d'utilisation. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'élément soit éteint.

- 1 Enfoncez le bouton et tournez-le pour allumer l'élément.
- 2 Réglez une minuterie en tournant l'anneau à DEL situé derrière le bouton. Tournez l'anneau à DEL vers la droite ou vers la gauche et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps.
- 3 Relâchez l'anneau à DEL lorsque le temps désiré apparaît sur l'affichage du bouton.
- 4 L'affichage du bouton indique le compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.
- 5 Pour annuler une minuterie, tournez l'anneau à DEL vers la gauche jusqu'à ce que le chiffre « 1 » s'affiche à l'écran. Ensuite, tournez à nouveau l'anneau à DEL vers la gauche.



## Avantages de la surface de cuisson à induction

### Rapidité et efficacité

Les éléments de cuisson à induction chauffent plus rapidement et utilisent moins d'énergie. Les différents niveaux de puissance permettent à la fois de faire bouillir les liquides rapidement et de faire mijoter des aliments.

### Surface de cuisson moins chaude

Peu importe que les éléments de cuisson à induction soient allumés ou non, ils demeurent moins chauds que les éléments radiants. Pratiquement aucune chaleur n'est gaspillée puisque les éléments chauffent uniquement en présence de casseroles.

### Nettoyage facile

Les éléments de cuisson moins chauds facilitent le nettoyage. Les liquides renversés ne collent pas et ne brûlent pas; ils sont donc faciles à nettoyer.

### Détection de la grandeur de la casserole

Un capteur détecte automatique la grandeur de la casserole et adapte la puissance de cuisson à induction de l'élément en conséquence pour une cuisson plus uniforme.

### Plus grande rapidité de réaction

Les éléments de cuisson à induction réagissent plus rapidement que les éléments électriques ou à gaz puisque seule la casserole chauffe. Les éléments de cuisson à induction chauffent facilement, mais ils réagissent aussi rapidement lorsque vous baissez la température pour faire mijoter les aliments.

Surface de cuisson	Plage de temps
Surface de cuisson à induction	de 1 min à 12 h

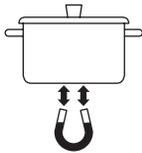
## Cuisinière à induction

### REMARQUE

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations et instructions pour les zones de détection de casseroles.

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations et instructions pour les zones de détection de casseroles.

La base de la casserole doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si la base de la casserole est adéquate. Si l'aimant colle à la base, la casserole peut être utilisée pour la cuisson à induction.



Pour une cuisson optimale, utilisez uniquement des casseroles à fond d'acier épais sur les éléments de cuisson à induction. Suivez les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des casseroles à induction.

### Types de casseroles à induction



Les trois types de casseroles à induction offerts sont en acier inoxydable, en fonte et en métal recouvert d'émail de porcelaine.

- **L'acier inoxydable** est généralement idéal pour la cuisson à induction. Il est durable, il est facile à nettoyer et il résiste aux taches.

### REMARQUE

Certaines casseroles en acier inoxydable ne sont pas magnétiques, donc ce type de métal ne convient pas toujours pour la cuisson à induction.

- La **fonte** procure une cuisson uniforme et est également efficace pour la cuisson à induction. Ne glissez pas de casseroles en fonte sur la surface de cuisson; les casseroles à fond rugueux égratigneront la céramique.
- Les **métaux recouverts d'émail de porcelaine** ont des caractéristiques relatives au chauffage qui varient en fonction de la qualité du métal utilisé. Assurez-vous que l'émail de porcelaine est lisse afin d'éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.

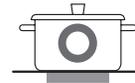
## Disposition des casseroles

Utilisez les casseroles appropriées et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Un ou plusieurs éléments ne chaufferont pas si l'une des dispositions incorrectes ci-dessous est détectée par les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson en céramique. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser de nouveau la cuisinière.

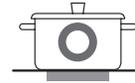
### Correcte

### Incorrecte

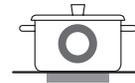
- La casserole est bien au centre de la surface de l'élément chauffant.



- La casserole a un fond plat et des côtés droits.



- Le diamètre de la casserole est égal ou supérieur à celui de l'élément de cuisson.



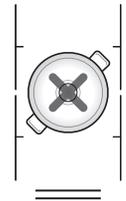
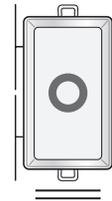
- La casserole repose entièrement à plat sur la surface de cuisson.



- La casserole est bien équilibrée.



- Positionnement des accessoires de cuisson dans les zones de cuisson flexibles :



Zone de cuisson	Taille de la casserole
Centre	Single: 5 13/16 po à 8 po (147 mm à 203 mm)
	Dual: 9 po à 11 1/8 po (228 mm à 283 mm)
Simple	5 13/16 po à 7 1/8 po (147 mm à 180 mm)
Flexible	4 3/4 po x 10 5/8 po (120 mm x 270 mm) (Minimum)

### REMARQUE

- Le capteur détecte le diamètre de la poêle en mesurant la surface qui entre en contact avec l'élément de cuisson.
- La base des poêles pourrait être trop petite pour le brûleur, et ce, même si le diamètre supérieur est suffisamment grand.

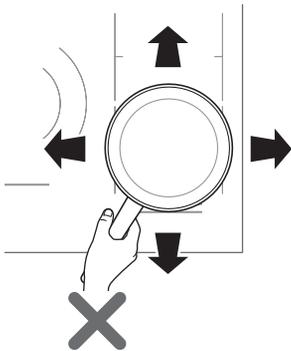
## Déplacement des casseroles sur la surface de cuisson

Utilisez toujours des casseroles à fond épais de haute qualité sur les éléments chauffants, et ne les glissez pas sur la surface de céramique. Même les casseroles de haute qualité peuvent égratigner la surface de la cuisinière.

### REMARQUE

- Levez toujours les casseroles avant de les déplacer sur la surface en vitrocéramique. Les casseroles au fond rugueux ou sale peuvent marquer et égratigner la surface de cuisson. Utilisez toujours des casseroles propres.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. S'ils fondent, ces matériaux pourraient endommager la vitrocéramique.

Glisser tout type de casserole sur la surface de cuisson égratignera celle-ci au fil du temps. Les égratignures rendront le nettoyage de la surface en céramique plus difficile et dégraderont l'apparence de la cuisinière.



## Capteurs de casseroles

Les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson exigent que certaines conditions soient respectées pour que les éléments de cuisson puissent fonctionner.

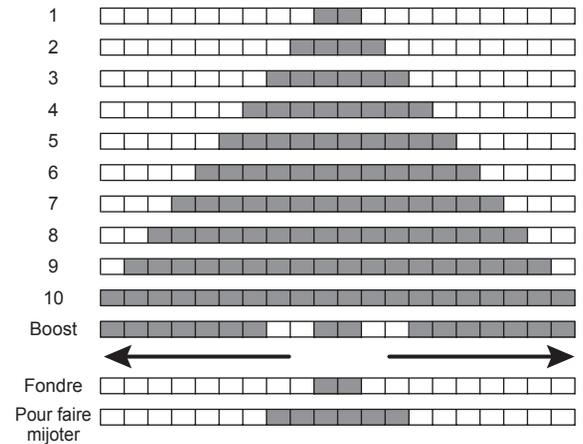
La barre DEL de la zone de cuisson pourrait afficher un message d'erreur indiquant que les capteurs ne détectent pas de casserole. Si un élément de cuisson est activé et qu'aucune casserole n'est détectée, la barre DEL de la zone de cuisson à induction affectée clignotera. Si la casserole ne répond pas aux exigences, la zone de cuisson pourrait ne pas chauffer.



Si le problème n'est pas corrigé, l'élément de cuisson affecté se désactivera automatiquement dans les 30 secondes.

## Barre DEL des éléments de cuisson

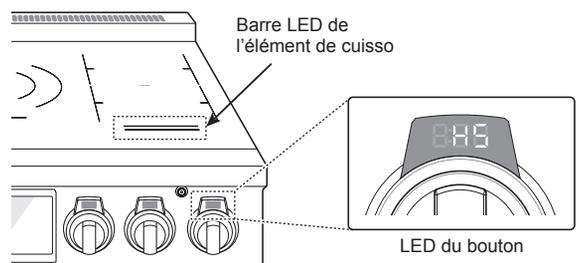
Des barres à DEL se trouvent à l'avant de la surface de cuisson à induction. Les anneaux à DEL situés sur les boutons de commande indiquent également le niveau de puissance des éléments en cours d'utilisation.



## Indicateur de surface chaude

La lumière de la barre LED de l'élément de cuisson s'allume et la LED du bouton de commande affiche « H5 » tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée.

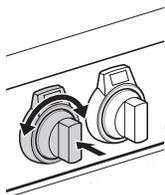
Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit passée à environ 120 °F (50 °C).



## Utilisation des éléments de cuisson

### Mettre les éléments de cuisson sous tension

- 1 Placez correctement les ustensiles de cuisine sur l'élément.
- 2 Appuyez sur le bouton de l'élément. Tournez le bouton dans le sens du réglage souhaité.



- 3 Vous entendrez une brève tonalité et vous verrez le réglage actuel s'afficher dans la barre DEL de l'élément.

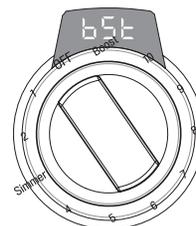
### Utilisation de la zone de cuisson double

Situé en position centrale, l'élément double comporte deux éléments de taille différente pour s'adapter aux différentes tailles de casseroles et de poêles. La zone de cuisson active automatiquement la zone de cuisson simple ou double, fournissant la puissance appropriée pour optimiser les résultats de cuisson. L'efficacité de la détection de la casserole ou de la poêle dépend du matériau et des propriétés de l'accessoire de cuisson utilisé.

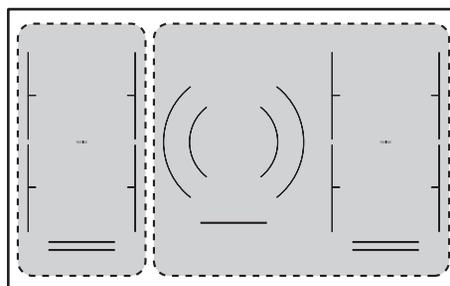
Pour activer la plus grande zone de cuisson, placez une casserole ou une poêle d'un diamètre d'au moins 9 po (23 cm) sur la zone de cuisson.

## Boost

Le mode Boost (renforcement) peut uniquement être sélectionné immédiatement après l'activation d'un élément de cuisson. Lorsque l'élément de cuisson est réglé au mode Boost (renforcement), la barre à DEL clignote. Ce mode peut être utilisé pendant un maximum de 6 minutes. Après 6 minutes, l'élément de cuisson retourne automatique au niveau 10.



Pour éviter d'endommager le produit, les zones de cuisson sont séparées en deux groupes et vous ne pouvez utiliser la fonction Boost que sur une seule zone de cuisson de chaque groupe à la fois. Comme indiqué, vous pouvez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson du groupe 1 et une zone de cuisson du groupe 2 en même temps. Si vous essayez d'utiliser la fonction Boost sur deux zones de cuisson du même groupe, le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 10 au lieu de Boost.



Groupe 1

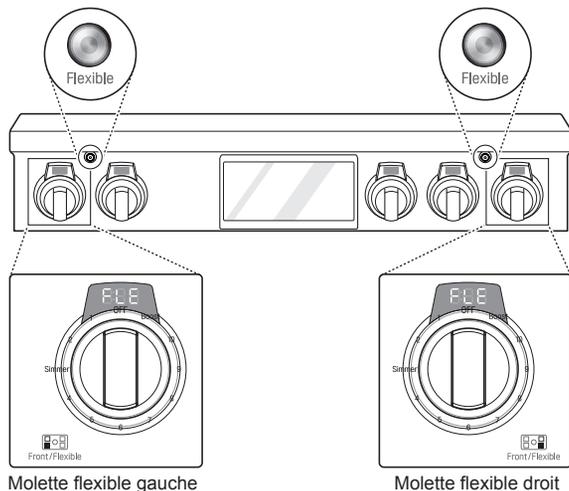
Groupe 2

### REMARQUE

- Même si les paramètres Boost sont automatiquement revenus au niveau 10, l'affichage LED du bouton continue d'afficher la « bst ».
- Lorsque vous utilisez simultanément le mode Boost sur le four et la table de cuisson, le Boost peut être automatiquement réduit au niveau de puissance 10 ou moins. (Consultez la section « Contrôle de la puissance ».)

## Mode Flexible

Utilisez le mode Flexible pour les ustensiles de cuisson qui sont trop grands pour tenir sur un seul élément. Pour activer le mode Flexible, appuyez sur le bouton Flexible situé entre les deux boutons de commande.



Les deux capteurs d'éléments de cuisson sont activés en mode Flexible. Lorsque des ustensiles de cuisson plus grands sont placés sur la surface de cuisson, les deux éléments fonctionnent simultanément.

### Utilisation du mode Flexible

- Le bouton de gauche contrôle la zone de cuisson de gauche, et le bouton de droite contrôle la zone de cuisson de droite. Par exemple, pour utiliser le mode Flexible sur la droite, suivez l'ordre ci-dessous.
- 1 Placez les ustensiles de cuisson appropriés sur la surface de cuisson à induction.
  - 2 Appuyez le bouton Flexible situé entre les boutons de commande des éléments à induction et les voyants « FLE », sur le bouton à DEL de droite.
  - 3 Tournez le molette de droite et réglez le niveau de puissance. L'anneau à DEL indique le niveau de puissance.

Pour désactiver le mode Flexible, tournez le bouton de droite dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF (désactivé).

## Conseils pour la cuisson par induction

Vous pourriez avoir besoin d'un peu de temps et d'efforts pour obtenir les résultats de cuisson que vous souhaitez. Si vous ne connaissez pas la cuisson par induction, vous aurez peut-être besoin d'un peu de pratique ou d'adaptation pour obtenir les résultats escomptés. En utilisant le tableau de cuisson et ces conseils de cuisson, vous pourrez bientôt profiter des avantages de la cuisson par induction.

- La quantité ou la qualité de certains aliments peut affecter leur temps de cuisson.
- S'il est sécuritaire de le faire, laissez les aliments atteindre la température ambiante avant de les faire cuire afin de profiter de la capacité de l'induction à chauffer rapidement les aliments.
- Lors de la cuisson par induction, les accessoires de cuisson chauffent très rapidement. Vérifiez de temps à autre les aliments ou les liquides, et remuez-les ou réduisez le feu pour éviter le roussissement, la surcuisson, les éclaboussures ou les débordements.
- Les sauces, les soupes et les ragoûts peuvent chauffer plus rapidement que ce à quoi vous êtes habitué, et peuvent déborder si vous ne les surveillez pas. Pour obtenir des résultats optimaux, remuez fréquemment.
- Les aliments trop cuits perdent leur humidité et ont un goût sec, tandis que les aliments insuffisamment cuits peuvent causer des maladies. Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un thermomètre afin de vous assurer que les aliments sont chauffés à une température interne sécuritaire.
- Utilisez des poêles antiadhésives ou des poêles à frire pour réduire la quantité de graisse supplémentaire à ajouter à une recette.
- Ne surchargez pas les accessoires de cuisson. Pour éviter des temps de cuisson prolongés et des résultats médiocres, utilisez des accessoires de cuisson de taille appropriée à la quantité d'aliments que vous faites cuire.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau sur l'élément central, utilisez une casserole de 11 po de diamètre pour obtenir les meilleures performances et gagner le plus de temps.
- Utilisez le mode « Boost » pour faire bouillir rapidement de l'eau, ou chaque fois que vous avez besoin qu'un élément génère une plus grande puissance de chauffage.
- Pour faire bouillir rapidement une très grande quantité d'eau, réglez l'élément central à « Boost », utilisez une casserole d'au moins 9 po de diamètre pour que l'élément central double soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.

## Guide recommandé pour la cuisson à induction

Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance		Remarques/Commentaires
Fondre	• Chocolat sur chaleur directe	1		Remuez continuellement pour éviter le roussissement. Si vous utilisez un bain-marie pour faire fondre le chocolat, utilisez le niveau de puissance 2.
		Arrière Droit	2 ou Fondre	
	• Butter	2		Surveillez attentivement pour éviter de mauvais résultats.
		Arrière Droit	3	
Réchauffage	• Soupes et ragoûts	4-5		Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Étuvage des légumes	• Oignons • Carottes • Céleri • Poivrons	6-7		Pour faire étuver les légumes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils libèrent leur humidité, sans brunir.
Mijotage	• Sauce tomate • Sauce au fromage	Pour faire mijoter		Surveillez attentivement pour éviter les débordements. Pour faire cuire des légumes ou des grains à la vapeur, portez le liquide de cuisson au point d'ébullition, couvrez la casserole et réduisez le feu au niveau de puissance 2.
	• Pommes de terre • Grains • Bouillons ou ragoûts	5-6-7		
Sautés ou autre	• Steaks et côtelettes • Œufs • Viandes pour déjeuner • Légumes surgelés • Sautés	6-7-8		Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Saisir et brunir	• Faites revenir le bœuf pour le chili ou les ragoûts • Steaks ou côtelettes	9-10		Les viandes à température ambiante saisiront et bruniront plus efficacement. Des éclaboussures de graisse peuvent se produire si le niveau de puissance est trop élevé.
Friture/Grande friture	• Poulet frit • Frites • Poisson ou crustacés enrobés de pâte à frire	8-9		Des éclaboussures de graisse peuvent se produire si le niveau de puissance est trop élevé.
Légumes blanchis	• Brocoli • Chou-fleur • Haricots verts	9-10		Surveillez attentivement pour éviter les débordements.
Bouillir	• Eau pour pâtes • Mollusques et crustacés	9-10-Boost		Ne remplissez pas la casserole jusqu'au bord. L'eau peut déborder si le niveau de puissance est trop élevé.

## REMARQUE

- Ces réglages sont donnés à titre de recommandations pour la cuisson. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de puissance en fonction du type d'aliment et de la casserole ou de la poêle. Les temps de cuisson de certains aliments varient en fonction de la quantité ou de la qualité.

## Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson à induction pourrait faire diminuer le temps de préchauffage requis comparativement au temps de préchauffage requis pour une cuisinière à serpentin radiant ou une cuisinière à gaz.

Ne pas utiliser le réglage le plus élevé pour préchauffer des ustensiles de cuisson qui ne contiennent pas de nourriture. Les ustensiles de cuisson transféreront trop de chaleur à la surface de cuisson, qui s'éteindra alors automatiquement pour éviter tout dommage. Comme la surface se réchauffe lentement, les ustensiles en fonte peuvent être préchauffés à un réglage élevé même s'ils ne contiennent pas de nourriture, mais uniquement pendant un maximum de deux minutes. Réduisez ensuite l'intensité du feu avant d'ajouter de la nourriture. Surveillez attentivement tous les aliments qui cuisent sur la surface de cuisson et jusqu'à ce que tous les processus de cuisson soient terminés.



### MISE EN GARDE

N'oubliez pas que les surfaces à induction réchauffent généralement les casseroles **TRÈS RAPIDEMENT** lorsque celles-ci ne contiennent pas de nourriture.

Si la surface de cuisson à induction surchauffe, elle abaisse automatiquement son niveau de chaleur ou s'éteint automatiquement pour prévenir tout dommage. Si la surface de cuisson à induction s'éteint, éteignez les brûleurs, puis choisissez un niveau de chaleur moins élevé.

Réglez le niveau de puissance à 7 lorsque vous préchauffez de gros ustensiles de cuisson comme une plaque chauffante.

## Bruits pendant l'utilisation de la surface de cuisson à induction

Les processus électroniques associés à la cuisson à induction peuvent créer des bruits de fond. Vous pourriez entendre un léger bourdonnement lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ces bruits font partie du processus de cuisson à induction et sont considérés comme normaux.

Certaines casseroles émettront un bourdonnement, tout dépendant du matériau qui compose la base. Le bourdonnement pourrait être plus fort si le contenu de la casserole est froid. À mesure que la casserole chauffera, le bruit diminuera. Le bruit diminuera également si vous diminuez la puissance.

### REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction en mode Boost (augmenter), vous entendrez davantage de bruit. Toutefois, il n'est pas normal que la cuisinière fasse beaucoup de bruit lors de la cuisson à induction.
- Même si les éléments de surface ne fonctionnent pas, le ventilateur de cuisson continuera à refroidir l'appareil si la production combinée de chaleur du four et des brûleurs de surface est suffisamment élevée.

## Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson à induction, composées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent fournir qu'un certain niveau de puissance.

- Si vous utilisez le four et la table de cuisson simultanément et que la puissance de la table de cuisson dépasse 6200 W, les niveaux de puissance de la table de cuisson sont automatiquement réduits. Consultez le tableau ci-dessous pour les limites de niveau de puissance.

Critères de fonctionnement de la table de cuisson		Niveau de puissance		
		Centre (Double)	Simple	Flexible
Fonctionnement à 5 zones	Centre + 4 Simple	7	8	-
	Centre + 2 Flex	8	-	8
	Centre + 1 Flex + 2 Simple	8	8	8
Fonctionnement à 4 zones	4 Simple	-	9	-
	Centre + 3 Simple	9	8	-
	Centre + 1 Flex + 1 Simple	9	10	8
	1 Flex + 2 Simple	-	10	9
Fonctionnement à 3 zones	2 Flex	-	-	10, 9
	Centre + 2 Simple	9	10	-
Fonctionnement à 2 zones	Centre + 1 Flex	9	-	10
	2 Simple	-	Boost, 10	-
Fonctionnement à 1 zone	Centre + 1 Simple	10	10	-
	Centre	10	-	-

### REMARQUE

- Si la surface de cuisson à induction surchauffe, elle abaisse automatiquement son niveau de chaleur ou s'éteint automatiquement pour prévenir tout dommage.

## Utilisation du four

### Avant d'utiliser le four

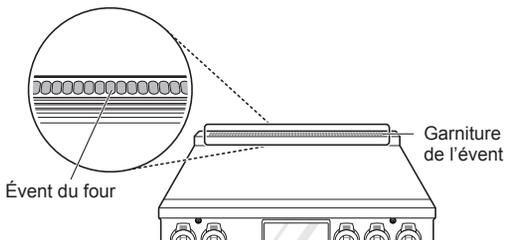
#### REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson, les éléments s'éteignent. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.
- Après avoir utilisé la fonction de vapeur, videz l'eau du réservoir et nettoyez-le ainsi que la cavité du four. Asséchez la cavité du four.

### Évent du four

Les zones proches des événements deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez aucun orifice d'aération. Évitez de placer des objets en plastique à proximité des événements puisque la chaleur risque de déformer ou de faire fondre le plastique.

Il est normal de voir de la vapeur s'échapper quand on cuisine des aliments contenant beaucoup d'eau.



#### ⚠ MISE EN GARDE

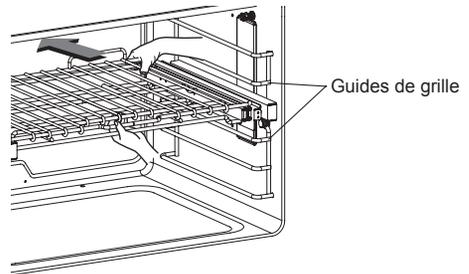
- **Les rebords des événements de la cuisinière et la garniture des événements sont coupants et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.** Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

## Utilisation des grilles du four

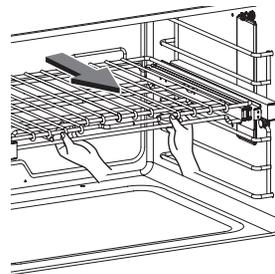
Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

### Installation des grilles coulissantes

- 1 Placez la grille en position fermée. Tenez-la d'une main à l'avant au centre et avec l'autre main dans le coin arrière droit.
- 2 Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



- 3 Une fois la grille fixée à l'arrière, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



### Retrait des grilles coulissantes

- 1 Lorsque la grille est en position fermée, saisissez l'avant de la grille et de son cadre, puis soulevez-la. Poussez lentement la grille vers la paroi arrière jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la butée.
- 2 Après avoir désengagé la grille de la butée, soulevez l'arrière de la grille et tirez-la, ainsi que son cadre, entre les guides de la grille.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Remplacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Ceci pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Ne placez pas d'articles pesant plus de 15 kg (33 lb) sur les grilles. Ne placez pas d'articles lourds sur les coins des grilles. Cela pourrait endommager les grilles.

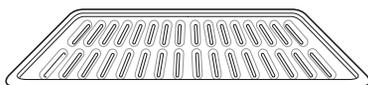
## Accessoires

### Lèche-frite et son gril

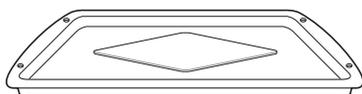
Utilisez une lèche-frite et un gril pour préparer les viandes pour le rôtissage par convection, le rôtissage rapidheat+ et la grillade.

La lèche-frite récupère la graisse et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille dans le four.
- 2 Placez le gril dans la lèche-frite avec les événements relevés pointant vers le bas.
- 3 Placez la lèche-frite et le gril sur la grille du four.



Gril



Lèche-frite



### MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèche-frite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèche-frite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Utilisez toujours une lèche-frite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur le gril.

### Plateau de la friteuse à air chaud

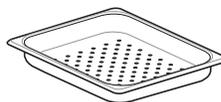
Lorsque vous utilisez la fonction de friture à l'air, utilisez le plateau de friture à l'air fourni pour de meilleurs résultats. Reportez-vous à la section « Air Fry (Friture à l'air) ».



Plateau de la friteuse à air chaud

### Plateaux de vapeur

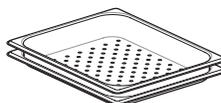
Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à la vapeur, servez-vous des plateaux de vapeur imbriqués pour obtenir les meilleurs résultats.



Plateau perforé 1 ch.



Plateau plein 1 ch.



Plateaux imbriqués

### Utilisation des plateaux de vapeur

- 1 Placez les aliments sur le plateau perforé.
- 2 Insérez le plateau perforé dans le plateau plein.
- 3 Placez les plateaux imbriqués sur la grille du four.

### REMARQUE

- N'utilisez les plateaux de vapeur que pour la cuisson à la vapeur.
- N'utilisez pas pour la cuisson et le rôtissage.

### Refroidissement du four

L'icône de refroidissement du four apparaît à l'écran si la température à l'intérieur du four est élevée pendant ou après son fonctionnement. L'icône disparaît si la température du four est inférieure à 270 °F (130 °C).

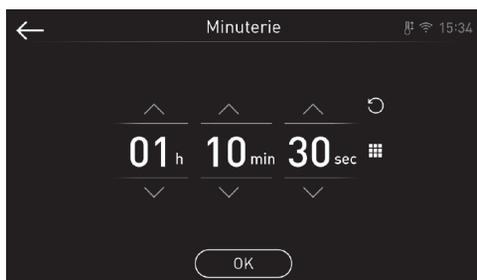


## Minuterie

Les minuteries du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuteries de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et « Minuteur terminé » s'affiche à l'écran.

### Réglage de la minuterie

- 1 Touchez l'une ou l'autre des icônes d'horloge 🕒 situées en bas de l'écran.
- 2 Faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse à l'écran, puis appuyez sur OK.



- 3 Le temps restant apparaît à côté de l'icône de l'horloge.



### Réglage ou arrêt de la minuterie

- 1 Appuyez sur le temps restant à côté de l'icône de l'horloge.
- 2 Pour annuler la minuterie, appuyez sur Reset (réinitialisation) (↺) dans la fenêtre contextuelle, puis appuyez sur OK.
- 3 Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse, puis appuyez sur OK.
- 4 Le temps restant est ajusté.

## Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats mijotés.

Le four peut être programmé pour la cuisson à n'importe quelle température de 170 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

### Réglage de la fonction Cuisson

- 1 Sélectionnez **Bake** (cuire) sur l'écran du mode de cuisson.
- 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique 🎛️ pour inscrire les chiffres directement.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
- 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et enlevez les aliments.

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

**Modification des paramètres de cuisson**

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

**Pour arrêter la cuisson**

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

**REMARQUE**

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement pendant la durée du cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.

**Conseils en matière de cuisson**

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Lorsque la cuisson est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

**REMARQUE**

Le fond du four possède un revêtement de porcelaine émaillée. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium sur la grille placée sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface de porcelaine et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

**Modes de convection**

La cuisson par convection et le rôtissage par convection utilisent un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Ce procédé améliore la distribution de la chaleur et offre une cuisson uniforme et d'excellents résultats, qu'il s'agisse de cuisson sur une ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à n'importe quelle température, de 300 °F (150 °C) à 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

**Cuisson par convection**

- 1 Sélectionnez **Convection Bake** (cuisson par convection) ou **Convection Roast** (rôtissage par convection) dans l'écran des modes de cuisson.
  - 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement.
  - 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
  - 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
  - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
  - 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
  - 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et enlevez les aliments.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

### Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

### Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

#### REMARQUE

Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

### Conseils relatifs à la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque la cuisson par convection est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les gâteaux, les petits gâteaux et les muffins si vous utilisez plusieurs grilles.

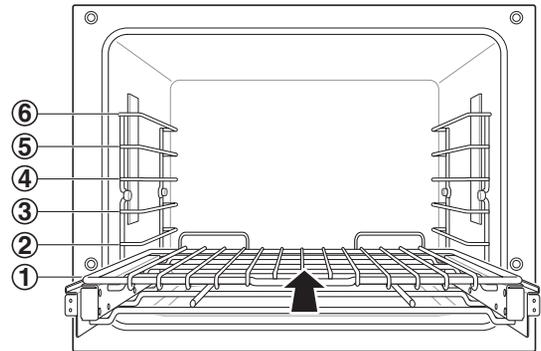
### Rôtissage par convection

La fonction Rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le Rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air réchauffé circule tout autour de la nourriture, emprisonnant les jus et saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

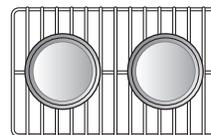
## Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont bien centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées ci-dessous.

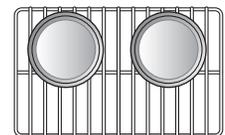
### Placement des grilles et plats



### Guide pour grilles multiples

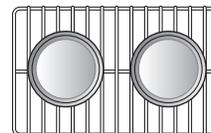


Grille  
(Position 2)



Grille  
(Position 4)

#### Cuisson à une grille



Grille

#### REMARQUE

- Faites cuire le poulet entier pendant 60 à 75 minutes (jusqu'à ce qu'il atteigne la cuisson désirée). L'USDA recommande de faire cuire le poulet jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 165 °F (74 °C).
- Badigeonner le dessus des gâteaux secs de dorure à l'œuf avant de les faire cuire pour améliorer leur brunissement.

## Guide pour cuisson

Aliment		Position de la grille
<b>Gâteaux</b>	• Gâteaux étagés	3
	• Gâteaux Bundt (savarin)	3
<b>Biscuits</b>	• Au sucre	3
	• Aux pépites de chocolat	3
	• Brownie (Carrés au chocolat)	3
<b>Pizza</b>	• Fraîche	4
	• Congelée	4
<b>Croûte à tarte</b>	• Maison	3
	• Réfrigérateur	3
<b>Pain</b>	• Pâte à biscuit en boîte	3
	• Pâte à biscuit maison	3
	• Muffins	3
<b>Desserts</b>	• Croustades ou pavés aux fruits, maison	3
	• Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	3

## Guide pour rôtissage

Aliment		Position de la grille	
<b>Bœuf</b>	Côte	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	2
		À point	2
		Bien cuit	2
Filet de bœuf	Saignant	2	
	À point	2	
<b>Porc</b>	Côte	2	
	Désossé, surlonge	2	
	Jambon, cuit	2	
<b>Volaille</b>	Poulet entier	2	
	Morceaux de poulet	4	
	Dinde	2	

## Broil (Grillage)

La fonction Grillage utilise une chaleur intense qui irradie de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. Le grillage est plus efficace pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite et un gril. Consultez la section « Guide de grillage recommandé ».

## Réglage de la fonction de gril

- 1 Appuyez sur **Broil** (gril) dans l'écran des modes de cuisson.
  - 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (basse), Medium (moyenne) ou High (haute). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson.
  - 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. La porte du four doit être fermée pour utiliser la fonction de gril.
  - 4 Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
  - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
  - 6 Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour l'annuler en tout temps ou quand la cuisson est terminée.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.

## Modification des paramètres de grillage

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

## Pour arrêter le grillage

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

## REMARQUE

- Ce four a été conçu pour utiliser la fonction de gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne peut pas s'activer, et un message contextuel apparaîtra à l'écran. Si la porte reste ouverte pendant plus de 5 secondes, le brûleur du gril s'éteint. Une fois la porte fermée, le brûleur du gril se rallume automatiquement.

## Fumée

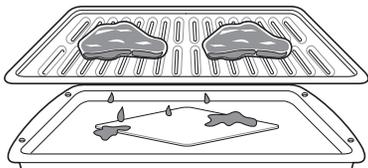
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

- 1 Utilisez toujours une lèchefrite. N'utilisez pas des poêles à sauter les aliments ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
- 2 Utilisez toujours une lèchefrite bien nettoyée et à la température de la pièce au début de la cuisson.
- 3 Faites toujours fonctionner le système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte d'aspiration pendant le grillage.
- 4 Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus accumulés de plats cuisinés peuvent brûler ou s'enflammer.
- 5 Évitez les marinades grasses et les glaçages qui, tous les deux, augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
- 6 Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
  - Baisser le gril pour le mettre au réglage Lo.
  - Baisser la grille à une position inférieure pour cuire la nourriture le plus loin possible du grill.
  - Utiliser le réglage Hi de la fonction de grillage pour obtenir le degré de grillage désiré, et baissez ensuite l'intensité en changeant le réglage du grillage à Lo ou en passant à la fonction Cuisson.
- 7 En règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
- 8 Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiqués dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

## Guide de grillage recommandé

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de grillage.

Les durées de cuisson ont été établies d'après des températures de viandes conservées au réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utilisez une lèchefrite conçue pour le grillage.



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
<b>Boeuf haché</b> Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4-7	3-5	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.
<b>Biftecks</b> Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	5 5 5	4-5 4-7 6-8	2-3 3-4 4-5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
Saignant Moyen Bien cuit	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	4 4 4	8-10 10-12 12-14	4-6 5-7 6-8	
<b>Poulet</b>	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
<b>Queues de homard</b>	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	4	14	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écartez. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
<b>Filets de poisson</b>	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	4	6	3-4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
<b>Tranches de jambon (précuites)</b>	1/2 po d'épaisseur	4	6-8	2-4	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé.
<b>Côtelettes de porc</b> Bien cuit	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
<b>Côtelettes d'agneau</b> Moyen Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	4 4	6 8	3-4 4-5	
Moyen Bien cuit	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	4 4	10 12	5-6 6-8	
<b>Darnes de saumon</b>	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	4 4	8 9	4-6 4-6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.
- Pour une performance impeccable, placez la nourriture au centre sur la grille lors de l'utilisation de Gril.

## Conseils relatifs au grillage

### Bœuf

- Vous devez toujours laisser les steaks et les côtelettes reposer cinq minutes avant de les couper et les manger. Ceci permet à la chaleur d'être distribuée uniformément à travers la nourriture et crée une viande plus tendre et plus juteuse.
- Les pièces de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sorties du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Ceci permettra de les cuire plus vite et de façon plus uniforme, et il y aura moins de fumée pendant le grillage. Veuillez noter que les temps de cuisson seront probablement plus courts que les temps indiqués dans le tableau de cuisson au grill.
- Pour les steaks ou côtelettes non désossés qui ont été préparés à la française (toute la viande a été enlevée autour de l'os), enveloppez les sections exposées de l'os dans un papier d'aluminium pour réduire le brûlage.

### Fruits de mer

- Lorsque vous grillez un poisson avec sa peau, utilisez toujours le réglage de grillage Lo (Bas) et grillez toujours le côté de la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser reposer les fruits de mer après leur cuisson peut les rendre secs.
- Il est conseillé de huiler légèrement la lèchefrite avant la cuisson afin que la nourriture ne colle pas, en particulier lorsque vous cuisinez du poisson et des fruits de mer. Vous pouvez utiliser aussi une légère couche de vaporisateur antiadhésif.

### Légumes

- Enduisez les légumes d'une légère couche d'huile avant de les cuire pour améliorer leur brunissement.

## Fonction Air Fry (Friture à l'air)

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F (25 °C) pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la fonction Air Fry (Friture à l'air).

Le mode Air Fry (Friture à l'air) peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 300 °F (150 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 400 °F (205 °C).

La fonction Air Fry (Friture à l'air) est spécialement conçue pour la friture sans huile.

### Réglage du mode Air Fry (Friture à l'air)

- 1 Appuyez sur **Friture à l'air** dans l'écran du mode de cuisson.
- 2 Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône  du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.
- 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 4 Appuyez sur **DÉMARRER**.
- 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

### Modification des réglages de cuisson

- 1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

### Pour arrêter la cuisson

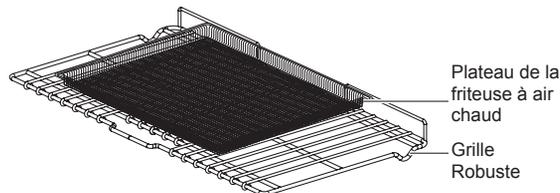
Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

#### REMARQUE

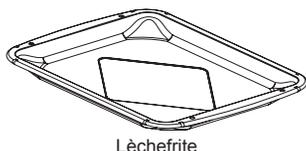
- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Friture à l'air), aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Le mode Air Fry (Friture à l'air) ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

### Conseils relatifs à la fonction Air Fry (Friture à l'air)

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry (Friture à l'air) fourni.
  - La plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



- Si vous ne possédez pas le plateau de la friteuse à air chaud, placez les aliments sur une grille dans une lèche-frite recouverte de papier d'aluminium.



- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud offert en option chez LG ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry (Friture à l'air) que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

### Recommandations pour faire frire à l'air chaud des aliments riches en gras

En mode Air Fry (Friture à l'air), les aliments riches en gras produisent de la fumée. Pour des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air chaud des aliments riches en gras tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.



### MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.
- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la fonction Air Fry (Friture à l'air) et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la fonction Air Fry (Friture à l'air) (lorsque le four est froid).
- Exécutez régulièrement les cycles de nettoyage du four (SpeedClean (Nettoyage rapide) ou SelfClean (Autonettoyage), en fonction de la fréquence et du type d'aliments que vous faites frire à l'air libre.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry (Friture à l'air).

## Guide sur la friture à l'air

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position ② pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

† Lorsqu'ils sont frits à l'air, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
<b>POMMES DE TERRE – Surgelées</b>					
Frites surgelées (à la française)	20	425	③	20-30	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	35	425	③	25-35	-
Frites de patate douce surgelées	25	425	③	25-35	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	50	450	③	20-30	-
Pommes de terre rissolées surgelées	40	450	③	25-35	-
<b>POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison</b>					
Frites maison (10 x 10 mm)	25	450	③	30-40	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre faits maison	60	450	③	35-45	
<b>POULET – Surgelé</b>					
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	425	③	20-30	-
Lanières de poulet surgelées	35	425	③	25-35	-
Ailes de poulet surgelées avec os	50	425	③	25-35	-
<b>POULET – Frais, avec la peau</b>					
Ailes de poulet fraîches <sup>†</sup>	40	450	③	30-40	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons de poulet frais <sup>†</sup>	70	450	③	35-45	
Cuisses	40	450	③	20-30	
Poitrines	40	450	③	35-45	
<b>AUTRE</b>					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	20	400	③	20-30	-
Rouleaux de printemps surgelés (0,7 oz chacun)	45	425	③	25-35	-

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Saucisses fines (2,5 oz chacune, 0,8 po de diamètre)	90	400	③	20-30	-
Crevettes à la noix de coco surgelées	25	425	③	25-35	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles frais en demicoquille (35,3 oz)	35	400	③	20-30	Faites fondre quatre cuillères à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 cuillère à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes fraîches	50	425	③	20-30	-
Légumes mélangés	35	425	③	20-30	Badigeonnez ou vaporisez légèrement quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.

## RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)

La fonction de Rôtissage RapidHeat+ est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense des éléments chauffants supérieurs et inférieurs combinée à l'air chauffé par les éléments chauffants arrière produit des plats plus croustillants et contribue à réduire le temps de cuisson. Le Rôtissage RapidHeat+ est particulièrement adéquat pour une volaille de taille moyenne.

### REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 50 à 60 minutes pour un poulet entier de 3,3 lb.
- Ajustez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 3.
- Le RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+) est conçu pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température ne peut pas être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+) est activée.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

## Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)

- 1 Appuyez sur **RapidHeat Roast+**.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

## Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

## Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

## Warm (Réchaud)

Le mode Warm (réchaud) maintient la température du four à 200 °F ou moins. Utilisez le mode réchaud pour garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas le mode de réchaud pour faire cuire les aliments ou réchauffer des aliments froids.

### Réglage de la fonction de réchaud

- 1 Appuyez sur **Warm** (réchaud) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (basse), Medium (moyenne) ou High (haute). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de fonctionnement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- Si aucun temps de fonctionnement n'est réglé, la fonction de réchaud s'éteint automatiquement après 3 heures.

#### REMARQUE

- La fonction de réchaud comporte trois niveaux de température :  
High (haute) = 200 °F, Med (moyen) = 170 °F,  
Low (basse) = 140 °F  
High (haute) = 93 °C, Med (moyen) = 77 °C,  
Low (basse) = 60 °C

### Modification des paramètres du réchaud

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

### Annulation de la fonction de réchaud

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

#### REMARQUE

- La fonction Warm (réchaud) est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de réchaud est activée.
- Pour que la fonction Warm (réchaud) s'exécute automatiquement après une fonction de cuisson, utilisez la fonction My Recipes (Mes recettes).

## Proof (Levage du pain)

Cette fonction garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson.

### Réglage de la fonction Levage du pain

- 1 Appuyez sur **Proof** (levage du pain) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant de levage du pain s'affiche à l'écran.
- 4 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

### Annulation de la fonction de levage du pain

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

#### REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode de levage pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction Réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'indication « **Oven is too hot** » (le four est trop chaud) s'affiche.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Levage du pain est activée.

## Probe (Sonde)

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des plats mijotés. Elle ne doit pas être utilisée pendant le grillage, l'autonettoyage, le réchaud ou le levage du pain. Toujours débrancher et retirer la sonde thermique du four lors du retrait des aliments. Avant d'utiliser la sonde thermique, l'insérer dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, sans toucher le gras ou les os. Placer les aliments dans le four et brancher la sonde thermique dans la prise. Garder la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de grill, Friture à l'air, cuisson Sous Vide, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat+.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.

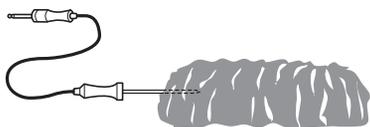


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seul ou dans l'oiseau)	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	
Restes et casseroles	Restes	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
	Casseroles	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (côté du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

## Utilisation de la sonde

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four; le message « Probe is connected » (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône de la sonde  apparaît en haut de l'écran.
- 3 Appuyez le mode de cuisson approprié.
- 4 Faites défiler les chiffres pour choisir la température de cuisson et la température de la sonde, ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement. La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).
- 5 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages supplémentaires.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 7 Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

## Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

## Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

## REMARQUES IMPORTANTES

Appuyez sur Stop (arrêt) sur l'écran en tout temps pour annuler la cuisson. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.



## MISE EN GARDE

- **Toujours utiliser un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. Ne pas toucher l'élément de grillage.** Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures graves.
- **Afin d'éviter d'endommager la sonde thermique, ne pas utiliser de pinces pour la retirer des aliments.**
- **Ne pas ranger la sonde thermique dans le four.**

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	Température interne cible	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	145 °F (63 °C)	Saignant: 130 °F (54 °C) Mi-saignant: 140 °F (60 °C) Moyen: 150 °F (66 °C) Bien cuit: 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seul ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit: 170 °F (77 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit: 160 °F (71 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	
Restes et casseroles	Restes	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (côté du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		

## Mes recettes

Pour les réglages de cuisson fréquemment utilisés, vous pouvez combiner jusqu'à trois températures et modes de cuisson différents en une seule touche de raccourci.

### Création de Mes recettes

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de gril, Friture à l'air, cuisson Sous Vide, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat+.

- 1 Appuyez sur **My Recipes** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Appuyez sur **Create** (créer) pour créer une nouvelle touche de raccourci.
- 3 Sélectionnez un premier mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
- 4 Appuyez sur **Set Cook Time** (régler le temps de cuisson) ou **Set Probe** (régler la sonde).
- 5 S'il n'y a pas d'autres étapes de cuisson, appuyez sur **Done** (terminé). Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, réglez un temps de cuisson ou une température de sonde pour la première étape. Appuyez ensuite sur **Add Cook Stage** (ajouter une étape de cuisson).
- 6 Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que vous ayez saisi toutes les étapes de cuisson souhaitées. Appuyez ensuite sur **Done** (terminé).
- 7 Inscrivez un nom pour votre recette à l'aide du clavier et appuyez sur **Save** (sauvegarder).
- 8 Le nom de la recette est ajouté au menu « Mes recettes ».

### REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 10 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.

### Modification de Mes recettes

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ou de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls la température du four, la température de la sonde et le temps de cuisson peuvent être modifiés.

- 1 Appuyez sur **My Recipes** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Sélectionnez la recette à modifier, puis touchez l'icône de crayon qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
- 3 Modifiez les réglages de la première étape de cuisson, puis appuyez sur **Done** (terminé) pour passer à l'étape suivante, le cas échéant.
- 4 Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **Done** (terminé) et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.
- 5 Lorsque la dernière étape de cuisson est modifiée, inscrivez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent, puis appuyez sur **Save** (sauvegarder).

### Suppression de Mes recettes

- 1 Appuyez sur **My Recipes** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Sélectionnez la recette et touchez l'icône de la corbeille qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
- 3 Appuyez sur **Yes** (oui).

## Cuisson automatique

La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne de l'information sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

### Réglage de la fonction Auto Cook (Cuisson automatique)

- 1 Appuyez sur **Auto Cook** (Cuisson automatique) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 3 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 4 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).

## Guide du Cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Insérez la sonde après le préchauffage, le cas échéant.

### REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des coupes de viande minces, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Si la sonde est mal insérée, le four pourrait s'éteindre trop rapidement. Consultez la section « Sonde » pour obtenir les instructions.

Catégorie	Menu		Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Viande	Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Gril sur la lèche-frite	2	30–60
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	2	35–65
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	2	40–70
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	45–75
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	50–80
		Morceau à braiser	Casserole avec couvercle allant au four	2	50–80	
		Rôti de bœuf	Saignant	Gril sur la lèche-frite	2	40–70
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	2	45–75
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	2	50–80
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	55–85
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	2	60–90
		Bifteck de flanc roulé	Saignant	Gril sur la lèche-frite	5	3–10 + 3–10
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	5	5–15 + 3–10
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	5	5–15 + 5–10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	8–15 + 5–10
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	10–15 + 8–15
		Steak	Saignant	Gril sur la lèche-frite	5	3–10 + 3–10
			Mi-saignant	Gril sur la lèche-frite	5	5–15 + 3–10
			Moyen	Gril sur la lèche-frite	5	5–15 + 5–10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	8–15 + 5–10
			Bien cuit	Gril sur la lèche-frite	5	10–15 + 8–15
		Bœuf mariné	Gril sur la lèche-frite	3	20–50	
		Pain de viande	Moule à pain	2	40–60	
	Porc	Soc de porc	Cocotte	2	60–90	
		Côtelettes de porc	Gril sur la lèche-frite	4	30–50	
		Longe de porc	Gril sur la lèche-frite	2	50–80	
		Filet de porc	Gril sur la lèche-frite	2	20–40	
	Agneau	Grille	Gril sur la lèche-frite	2	10–30	
		Gigot d'agneau avec os	Gril sur la lèche-frite	4	20–40	
	Veau	Haut de surlonge de veau	Gril sur la lèche-frite	2	80–100	
		Côtelettes de veau	Gril sur la lèche-frite	5	4–15 + 3–10	
		Rôti de veau	Gril sur la lèche-frite	2	50–70	
		Rôti de côtes de veau	Gril sur la lèche-frite	2	50–80	
		Filet de veau	Gril sur la lèche-frite	2	50–80	
Poisson	Filet de poisson		Plat allant au four	4	10–15	
	Entier		Plat allant au four	4	15–30	
	Crevettes		Gril sur la lèche-frite	5	5–15	
	Queues de homard		Gril sur la lèche-frite	4	20–30	
	Steak	Saumon	Saignant	Plat allant au four	4	15–20
			Mi-saignant	Plat allant au four	4	20–25
Bien cuit			Plat allant au four	4	15–30	
Volaille	Poulet	Pattes et cuisses	Plat allant au four	4	20–40	
		Ailes (fraîches)	Gril sur la lèche-frite	5	8–20	
		Ailes (congelées)	Gril sur la lèche-frite	4	20–40	
		Poitrines	Plat allant au four	4	20–40	
		Escalopes	Plat allant au four	4	20–30	
		Entier	Gril sur la lèche-frite	2	60–80	
	Dinde entière	Gril sur la lèche-frite	2	150–240		
Casserole	Lasagne (fraîche)		Plat allant au four	3	50–70	

Catégorie	Menu	Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pizza	Pizza surgelée à croûte mince	Directement sur la grille	4	10–20	
		Sur une plaque à pizza	4	10–20	
		Sur une pierre à pizza	4	10–20	
	Pizza surgelée à croûte lève-au-four	Directement sur la grille	4	10–20	
		Sur une plaque à pizza	4	10–20	
		Sur une pierre à pizza	4	10–20	
	De zéro/fait maison	Directement sur la grille	4	10–20	
		Sur une plaque à pizza	4	10–20	
		Sur une pierre à pizza	4	10–20	
Desserts	Brownies		Plat allant au four	3	30–40
	Gâteau au fromage		Moule à gâteau	3	60–70
	Tarte aux fruits	Tarte entière	Assiette à tarte	3	25–45
		Croûte inférieure pré-cuite seulement	Assiette à tarte	3	20–40
	Tartelette aux fruits		Moule à tartelettes	3	20–40
	Gâteaux	Gâteau étagé	Moule à gâteau	3	25–45
		Gâteau des anges	Moule à gâteau	3	30–40
	Muffins / Petits gâteaux		Moule à muffins	3	20–30
	Pâte feuilletée		Grand plateau	3	20–40
	Biscuits	Une seule plaque de cuisson	Plaque à pâtisserie	3	15–20
		Plusieurs plaques de cuisson	Plaque à pâtisserie	2+4	20–28
	Gâteaux secs / Scones		Grand plateau	3	10–20
	Soufflés		Moule à soufflés	2	60–80
Divers	Levage du pain		Bol allant au four avec couvercle	3	30–40
	Séchage / Déshydratation (fruits ou légumes)		Grand plateau	3	120 – 480
	Rôtissage lent		Gril sur la lèche-frite	2	120 – 240

## Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

Catégorie	Menu	Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes	
Pains	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	3	20–50
		Congelé	Moule à pain	3	20–50
		Pré-cuit	Moule à pain	3	20–50
	Baguette	Fait maison	Bac à baguette perforé	3	15–35
		Congelé	Bac à baguette perforé	3	15–35
		Pré-cuit	Bac à baguette perforé	3	15–35
	Pain aux raisins et à la cannelle		Moule à pain	3	20–40
	Pain aux noix		Moule à pain ou plateau perforé	3	40–50
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	3	25–45
		Congelé	Moule à pain	3	25–45
		Pré-cuit	Moule à pain	3	25–45
	Pain aux banane	Fait maison	Moule à pain	3	25–45



### MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

## Fonction de vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four de gauche offre deux méthodes de cuisson à la vapeur : Steam Assist (aide à la vapeur), Sous Vide et Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur).



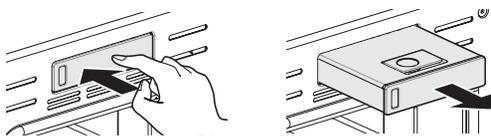
### MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

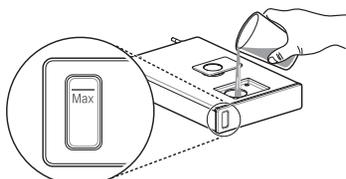
### Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est situé au-dessus de la cavité du four.

- 1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



- 2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.
- 3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.
- 4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie. En raison de l'accumulation de tartre, l'eau dure peut obstruer le générateur de vapeur plus rapidement.

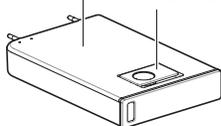


LIGNE MAX

- 5 Assemblez le couvercle ou refermez le couvercle de remplissage.

Couvercle du réservoir

Couvercle de remplissage



### MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de mettre le module au four.

- 6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à maintenir le réservoir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.
- 7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

### Mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

Le mode Steam-Assist (aide à la vapeur) chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur humide de la vapeur. Les options de températures pré-réglées commencent à 350 °F (175 °C).

### Réglage du mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

- 1 Appuyez sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Steam-Assist** (aide à la vapeur).
- 3 Réglez la température désirée et le niveau de vapeur : Low (basse), Medium (moyenne) ou High (haute).
- 4 Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Une fois le mode d'aide à la vapeur démarré, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.

Avant de démarrer le mode d'aide à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira, et une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.

### REMARQUE

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Pendant la cuisson à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Si des dépôts minéraux demeurent au fond du four après l'utilisation du mode de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique pour les éliminer avant de réutiliser le mode de vapeur. Pour obtenir plus d'information, consultez la section « Entretien », sous « Détartrage ». Pour éliminer les dépôts tenaces de tartre, utilisez la fonction de détartrage.
- Essuyez l'excédent d'eau après le refroidissement de l'appareil.

**Modification des paramètres de cuisson à la vapeur**

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

**Pour arrêter la cuisson à la vapeur**

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

**Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)**

Obtenez d'excellents résultats en utilisant des recettes de cuisson à la vapeur préétablies qui comprennent des recommandations sur les accessoires et la position des grilles.

**Réglage de la fonction Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)**

- 1 Appuyez sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Gourmet Steam** (cuisson gastronomique à la vapeur).
- 3 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 4 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 5 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 7 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

**REMARQUE**

- Pendant la cuisson à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Pour prévenir les dommages et prolonger la durée de vie du produit, détartrez le réservoir d'alimentation en vapeur après 10 heures d'utilisation, ou plus souvent si nécessaire.
- Après 10 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartage s'affichera au moment de sélectionner le mode de vapeur à nouveau. Le mode de vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartage.

**Cuisson sous vide**

La cuisson sous vide utilise la vapeur pour faire cuire les aliments lentement et à basse température. Utilisez ce mode pour faire cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson sous vide.

Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages sous vide recommandés.

**Avantages de la cuisson sous vide**

Les températures plus basses et les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide procurent de nombreux avantages.

- **Méthode plus saine**

Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.

- **Méthode sécuritaire et pratique**

Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.

- **Texture croustillante et moelleuse**

Le contrôle précis de la température de la cuisson sous vide fait en sorte qu'il s'agit d'une excellente façon d'obtenir une texture parfaite pour la cuisson de la viande et de la volaille. En raison des basses températures utilisées, les aliments retiennent plus d'humidité qu'avec d'autres méthodes de cuisson traditionnelles. Après la cuisson, un passage rapide dans une poêle à frire permet d'obtenir un fini croustillant parfait.

**Réglage du mode Cuisson sous vide**

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.
- 2 Placez la grille robuste à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.
- 3 Appuyez sur **Cuisson à la vapeur** dans l'écran du mode de cuisson.
- 4 À l'écran, appuyez sur **Cuisson sous vide**.
- 5 Sélectionnez la température souhaitée.
- 6 Si vous le souhaitez, faites défiler les réglages pour régler le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 7 Appuyez sur **DÉMARRER**.
- 8 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

**Modification des réglages de cuisson sous vide**

- 1 À l'écran, appuyez sur **MODIFIER** pour que les réglages de cuisson s'affichent.
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

**Arrêter la cuisson sous vide**

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

**REMARQUE**

- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

**Guide de cuisson sous vide**

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de cuisson. Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Aliment	Quantité	Temp. (°F)	Durée		
			Min.	Cible	Max.
Steaks de bœuf	1 po d'épaisseur 14,1 - 17,6 oz.	135	-	2 h	2,5 h
Poulet	Poitrines	4 - 6 oz.	-	2 h	2,5 h
	Cuisses (avec os)	6 - 8 oz.	-	3,5 h	5,5 h
Saumon	1 po d'épaisseur 5 - 7 oz.	140	-	1,5 h	2 h
Légumes	Asperges	2,8 oz. / 6 ch. 5,6 oz. / 12 ch.	20 min	30 min	45 min
	Pommes de terre	1/2 po en dés jusqu'à 36 oz.	-	2 h	-
	Carottes	1/2 po en dés jusqu'à 18 oz.	200	1,5 h	2 h

- Faites cuire 30 minutes ou 1 heure de plus si vous utilisez des coupes de viande plus épaisses que 1 po.
- Si vous utilisez de plus grosses coupes de viande, coupez-les en fonction du poids recommandé. Ne placez pas les morceaux de viande trop près les uns des autres.

## Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, le préchauffage du four peut être démarré ou arrêté à distance à l'aide de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

### Préparation du four pour le démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre de l'écran. Appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier écran Settings (réglages), puis sélectionnez On (activé). Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle à l'écran.
- 3 Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

### REMARQUE

- La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :
  - Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
  - En cas de problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- L'icône Wi-Fi à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour enregistrer à nouveau le produit.
- Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

# FONCTIONS INTELLIGENTES

## Application LG ThinQ

Cette fonction n'est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

## Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Mise à niveau des produits**
  - Sur les modèles dotés de la fonction « Home Appliance » LG UP, découvrez de nouvelles fonctionnalités en mettant à jour le produit via l'appli LG ThinQ.
- **Smart Diagnosis<sup>MC</sup>**
  - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Réglages**
  - Permettent à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris la Conversion auto de la convection et le Ajustement du thermostat.
- **Démarrage à distance**
  - Éteignez le four ou démarrez le préchauffage du four à distance.
- **Surveillance**
  - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

### REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

## Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil de LG

### Modèles avec un code QR

Balayer le code QR ci-joint au produit en utilisant l'appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.



### Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Lancez l'application **LG ThinQ**, connectez-vous à votre compte, ou créez un compte LG.
- 3 Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

### REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.

**REMARQUE**

- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.

**Fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup>**

Si vous éprouvez des problèmes avec votre électroménager, celui-ci a la capacité de transmettre des données au centre d'information à la clientèle de SKS par l'intermédiaire de votre téléphone. Ce modèle équipé du Wi-Fi peut également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application LG ThinQ.

**Smart Diagnosis<sup>MC</sup> – diagnostic par le Centre d'information à la clientèle**

Cette méthode vous permet de parler directement à l'un de nos spécialistes formés. Le spécialiste enregistre les données transmises par l'appareil et les utilise pour analyser le problème, fournissant ainsi un diagnostic rapide et efficace.

- 1 Appelez le service de conciergerie de SKS au [ 1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA) ].
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis sélectionnez Smart Diagnosis<sup>MC</sup>. Suivez les instructions à l'écran.

**REMARQUE**

Ne touchez aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Ceci prend environ 6 secondes.
- 5 Lorsque vous n'entendez plus les tonalités, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels, qui pourra vous aider grâce à l'information transmise.

**REMARQUE**

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.
- Si l'agent du centre de service n'a pas pu obtenir un enregistrement précis des données, il se peut qu'il vous demande d'essayer de nouveau.

## LG ThinQ et Smart Diagnosis<sup>MC</sup>

Utilisez la fonction Smart Diagnosis de l'application LG ThinQ pour vous aider à diagnostiquer les problèmes avec l'appareil sans l'assistance du centre d'information à la clientèle de SKS.

Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour effectuer un diagnostic intelligent à l'aide de votre téléphone intelligent.

- 1 Téléchargez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 2 Ouvrez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent. Appuyez sur SmartDiagnosis<sup>MC</sup> pour passer à l'écran suivant.
- 3 Suivez les directives de l'application. Si la méthode par Wi-Fi ne fonctionne pas bien, suivez les instructions pour utiliser le diagnostic sonore.

### REMARQUE

- La fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup> ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche Power. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonction Smart Diagnosis<sup>MC</sup>.
- Les différences de qualité de communication entre les régions peuvent affecter la fonction.
- Vous obtiendrez une meilleure qualité de communication et un meilleur service si vous utilisez un téléphone filaire.
- Une mauvaise qualité d'appel peut causer une mauvaise transmission des données entre votre téléphone et la cuisinière, et donc un mauvais fonctionnement de la fonction SmartDiagnosis<sup>MC</sup>.

## Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site <https://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com). Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

## Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (max.)
LAN sans fil	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth <sup>†</sup>	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

## Déclaration de la FCC

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un dispositif numérique de Classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC pour le module émetteur et à la partie 18 des règles de la FCC pour cet équipement. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoiqu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil (module émetteur contenu dans ce produit) est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible;
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles qui pourraient entraîner son dysfonctionnement.

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

## Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

## Avis d'Industrie Canada

L'émetteur /récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

## Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

### REMARQUE

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radioélectriques causées par des modifications non autorisées apportées à cet appareil. De telles modifications pourraient annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

# ENTRETIEN

## REMARQUE

- Selon le modèle, votre cuisinière pourrait comporter différents modules de surface de cuisson nécessitant des procédures d'entretien différentes. Prenez soin d'appliquer les nettoyants de la façon recommandée lors du nettoyage de la cuisinière.



## MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.

## Panneau de commande

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

## Surface de cuisson

### Surface de cuisson en vitrocéramique



## AVERTISSEMENT

- Pour éviter de vous brûler les mains, utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées si vous grattez la surface de cuisson avec un grattoir alors qu'elle est encore chaude.



## MISE EN GARDE

- Si du sucre ou un aliment contenant du sucre se renverse, ou si du plastique ou du papier d'aluminium se met à fondre sur la surface de cuisson, nettoyez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir en métal pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Un grattoir, s'il est correctement utilisé, n'endommagera pas la surface de cuisson.
- Si de l'eau ou un aliment contenant de l'eau se renverse, nettoyez-le IMMÉDIATEMENT à l'aide d'un essuie-tout sec.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.

Utilisez uniquement un nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur la surface de cuisson vitrée. Certains types de nettoyant sont moins efficaces ou peuvent rayer, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour entretenir et protéger la surface de cuisson vitrée, suivez ces étapes :

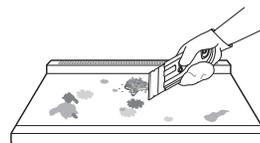
- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.
- 2 Pour conserver l'aspect neuf de la surface de cuisson, utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique tous les jours.
- 3 Secouez bien le nettoyant. Appliquez-en quelques gouttes directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.
- 5 Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de nettoyage.

## REMARQUE

- Les dommages ou les défaillances du produit attribuables aux situations décrites ci-dessous pourraient ne pas être couverts par la GARANTIE LIMITÉE.
  - Les déversements de sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fondant au chocolat, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou les objets en plastique fondus peuvent corroder la surface de cuisson.
  - Si un aliment ou de l'eau contenant du calcium (poudre à pâte, vin, lait, épinards, brocoli, etc.) se renverse sur la surface de cuisson, celle-ci pourrait être tachée ou décolorée de façon permanente.

### Résidus d'aliments brûlés

- 1 Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les résidus d'aliments brûlés ou renversés de la surface de cuisson en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir en métal approprié.



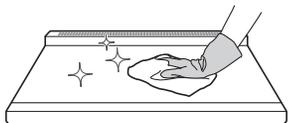
## REMARQUE

- N'utilisez pas de lame émoussée ou craquelée.
- Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.
- Le grattoir à lame de rasoir n'endommagera pas les marquages sur la surface de cuisson.
- Faites attention à ne pas abîmer le sceau lorsque vous nettoyez la surface de cuisson avec un grattoir métallique.

- 2** Lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie, appliquez quelques gouttes de la taille d'un doigt sous d'un produit nettoyant approuvé pour les surfaces en vitrocéramique sur chaque zone du brûleur. Étalez le nettoyant sur la surface de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide. Laissez le nettoyant agir pendant 10 minutes avant de rincer.



- 3** Rincez la surface de cuisson à l'eau claire et essuyez-la avec un essuie-tout propre et sec.



### Sceau de la surface de cuisson

- 1** Pour enlever la saleté brûlée du sceau autour de l'extérieur de la surface de cuisson en vitrocéramique, recouvrez la zone d'un chiffon chaud et humide pour ramollir la saleté.
- 2** Après quelques minutes, frottez la zone avec un nettoyant doux et non abrasif.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de couteau ou d'objet aiguisé pour nettoyer le sceau autour de l'extérieur de la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Faites attention à ne pas abîmer le sceau lorsque vous nettoyez la surface de cuisson avec un grattoir métallique.

### Entretien de la surface de cuisson

#### ⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants non expressément recommandés pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.
- Laissez la surface de cuisson en vitrocéramique refroidir avant de la nettoyer.

	Essuyez la surface de cuisson à l'aide d'un linge humide et d'un détergent doux.	Utilisez un grattoir en métal.	Appliquez le nettoyant pour surface de cuisson. Frottez la surface de cuisson avec un chiffon.	Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
Régulier (recommandé après chaque utilisation)		-	-	-
Occasionnel (recommandé chaque semaine)	-	-		
En profondeur (recommandé pour les taches tenaces et les résidus d'aliments brûlés)	-			

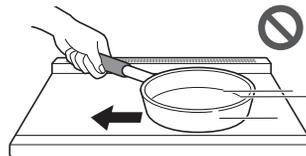
#### REMARQUE

- Pour en savoir plus sur le produit, visitez notre site Web au [www.lg.com](http://www.lg.com).

### Traces métalliques et rayures

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours des accessoires de cuisson de qualité supérieure et de calibre supérieur sur les éléments de cuisson et ne les faites pas glisser sur la surface de la surface de cuisson en céramique. Même les accessoires de cuisson de haute qualité peuvent rayer la surface de cuisson.



- Tout accessoire de cuisson dont le fond est rugueux ou sale peut marquer et rayer la surface de cuisson. Commencez toujours par utiliser des accessoires de cuisson propres.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson s'il y a des corps étrangers sur la surface de cuisson. Nettoyez toujours la surface de cuisson avant de cuisiner.

#### REMARQUE

- Les dommages ou les défaillances du produit attribuables aux situations décrites ci-dessous pourraient ne pas être couverts par la GARANTIE LIMITÉE.
  - Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêlons sur la surface de cuisson. Cela laissera des traces métalliques sur la surface de cuisson. Pour faciliter le nettoyage de ces traces métalliques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
  - Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de faire de nouveau fonctionner la surface de cuisson, sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

## Extérieur

### Garnitures peintes et décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

### Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier. N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur le panneau frontal du collecteur ni sur les boutons.

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

#### REMARQUE

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

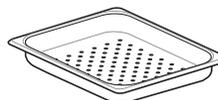
## Lèchefrite, grill et plateaux de vapeur



Grill



Lèchefrite



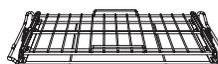
Plateau perforé



Plateau plein

- Ne rangez pas la lèchefrite, le grill ou les plateaux de vapeur souillés dans la cuisinière.
- Ne vous servez pas du mode d'autonettoyage pour nettoyer la lèchefrite, le grill ou les plateaux de vapeur.
- Enlevez le grill de la lèchefrite pour les nettoyer. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Utilisez un tampon à récurer en plastique et nettoyez la lèchefrite, le grill et les plateaux de vapeur dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour enlever les aliments brûlés, couvrez le grill pendant qu'il est encore chaud avec un chiffon ou des essuie-tout humides et savonneux, et laissez les résidus ramollir.
- Vous pouvez laver au lave-vaisselle la lèchefrite, le grill et les plateaux de vapeur.

## Grilles du four



Grille coulissante



Grille

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

- 1 Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient coincer les grilles. Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.
- 2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

#### REMARQUE

Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile végétale. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

## Porte du four

- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas de d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage pour le four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Ce joint est fait d'un matériau tissé, lequel est essentiel pour un scellement adéquat. Veillez à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.

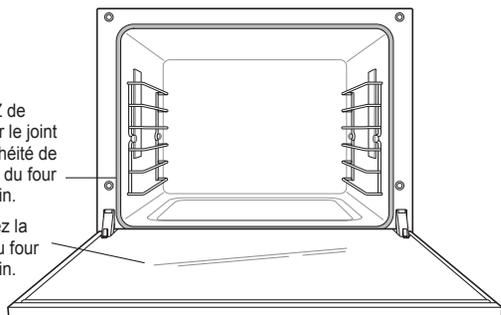


### MISE EN GARDE

N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.

ÉVITEZ de nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

Nettoyez la porte du four à la main.

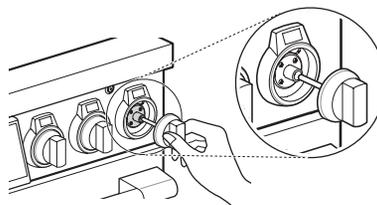


## Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Rincez à l'eau claire et polissez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

- 1 Pour nettoyer les boutons, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt) et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- 2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt), puis faites glisser les boutons directement sur la tige.



### MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets.
- Ne tentez pas d'enlever les anneaux à DEL situés derrière les boutons de commande.

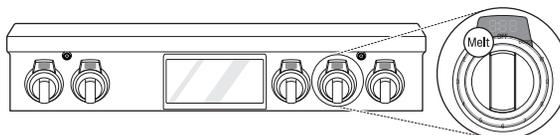
### REMARQUE

Pour prévenir les égratignures, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur ces pièces.

## Position des boutons

Si vous retirez les boutons pour les nettoyer, veillez à replacer chaque bouton dans la bonne position. Ne pas le faire pourrait entraîner un mauvais fonctionnement des brûleurs.

- Seul le bouton qui actionne le brûleur arrière droit est différent. Placez le bouton avec l'impression « Melt » dans la deuxième position à partir de la droite.



## SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)

La technologie d'émail SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) de SKS permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) tire profit du nouvel émail de SKS pour déloger les saletés sans produits chimiques agressifs; en seulement 10 minutes, à l'aide d'EAU UNIQUEMENT et à basse température, elle aide à déloger les saletés LÉGÈRES avant le nettoyage à la main.

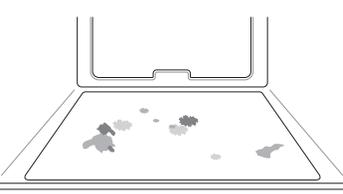
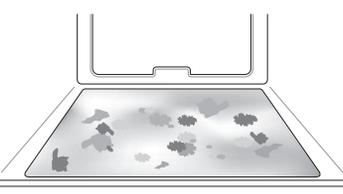
La fonction SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. En plus du processus d'autonettoyage intense, SKS vous offre une option de nettoyage qui exige MOINS DE CHALEUR, MOINS DE TEMPS et qui ne produit presque AUCUNE FUMÉE OU ÉMANATION.

Au besoin, l'autonettoyage est toujours disponible pour un nettoyage plus long et plus en profondeur des saletés plus résistantes et incrustées.

### Avantages de la fonction SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)

- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile :
  - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
  - minimise la fumée et les odeurs;
  - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

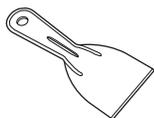
## Quand utiliser la fonction SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
SpeedClean <sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Viande rôtie à basse température
Self Clean* (Autonettoyage)		Éclaboussure moyenne ou importante	Matière grasse / graisse	Viande rôtie à haute température
		Gouttes ou taches	Garnitures ou matières sucrées	Tartes
			Crème ou sauce tomate	Plats mijotés

\* L'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

## Guide d'instructions SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)

- 1 Retirez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

- Une spatule de plastique rigide
- Un racloir à poêle en plastique
- Un grattoir à peinture en plastique
- Une vieille carte de crédit

- 3 Remplissez d'eau le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximal (34 oz/1 000 cc).
- 4 Appuyez sur Cleaning (nettoyage) et SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) dans cet ordre.
- 5 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant s'affiche.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide). Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), le four peut devenir assez chaud pour causer des brûlures. À la fin du cycle, ouvrez la porte du four et attendez 5 minutes avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette précaution pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en verre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

- 6 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **End of Cleaning** (fin du nettoyage) pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
- 7 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.
- 8 Immédiatement après le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur la fini.)



### ⚠ MISE EN GARDE

- Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de nettoyeurs à four, de nettoyeurs chimiques puissants, d'eau de Javel, de vinaigre, de tampons à récurer en acier ni de tampons ou nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.

- 9 Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 10 S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées. S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et les autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section « Autonettoyage » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

### REMARQUE

- Si vous avez oublié de saturer d'eau les saletés à l'intérieur du four avant de démarrer le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), appuyez sur Stop (arrêt) pour mettre fin au cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide).
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide). Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide).
- Pendant le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyeurs commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four. Au lieu de cela, utilisez un nettoyeur liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

## Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide).
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- Utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- Vérifiez que la cuisinière est à niveau afin d'obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage du four.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- Si vous êtes incapables d'enlever les saletés qui se trouvent à l'intérieur du four à l'aide d'eau chaude savonneuse, utilisez un nettoyant alcalin, comme du bicarbonate de soude ou du borax.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide).
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide). L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès tels que l'arrière de la cavité du four.

## Self Clean (Autonettoyage)

Le cycle Autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle Autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.

Durant le cycle Autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

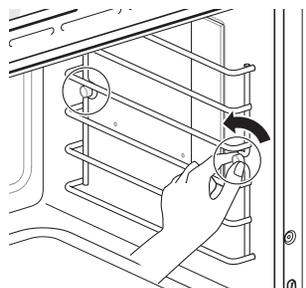
### Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez du four les grilles, la lèchefrite et son gril, les guides des grilles du four, tous les ustensiles de cuisson, le papier d'aluminium et tout autre matériel.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après un cycle d'autonettoyage.

### Retrait des guides de grilles

Avant de commencer l'autonettoyage, vous devez retirer les guides de grilles.

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Tournez les deux boulons de chaque guide de grilles dans le sens antihoraire pour retirer les guides.



## MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle Autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle Autonettoyage de toute cuisinière.
- Ne couvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four).
- Ne forcez pas la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle Autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.
- Lors d'un cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson ne peuvent pas être utilisés.

## REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle Autonettoyage. Retirez les guides des grilles du four. Consultez « Retrait des guides de grilles ».
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle Autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essayez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la DEL du four est en place et que la DEL du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle Autonettoyage.
- Durant le cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson et les tiroirs chauffe-plats ne peuvent pas être utilisés.

## Réglage de la fonction Autonettoyage

La fonction Autonettoyage offre des temps de cycle de 3, 4 ou 5 heures.

### Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

Niveau de saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	3 heures
Cavité du four moyennement sale	4 heures
Cavité du four très sale	5 heures

- 1 Appuyez sur Cleaning (nettoyage) et Self Clean (autonettoyage) dans cet ordre.
- 2 Choisissez le temps de cycle désiré.
- 3 Si vous le souhaitez, faites défiler pour définir une heure de mise en marche différée ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire directement l'heure de démarrage.
- 4 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
- 5 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage  s'affiche.

Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

## MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de verrouillage est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de forcer pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Ne retirez pas du four le réservoir d'alimentation en vapeur pendant le cycle d'autonettoyage. Vous risqueriez d'endommager le produit.

## REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur la touche **STOP** (arrêt) ou **POWER** (alimentation) sur le côté gauche de l'écran.

## Durant le cycle Autonettoyage

- Le cycle Autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle Autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- Ne forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône  de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

## Après le cycle Autonettoyage

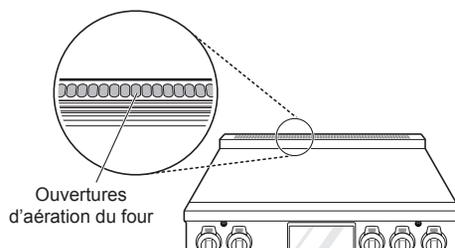
- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, car celle-ci est passée à travers un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

### REMARQUE

- Le cycle Autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction Autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le voyant lumineux du cadenas  arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Une fois le four éteint, le ventilateur à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

## Ouvertures d'aération du four

Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la surface de cuisson, en haut de la porte du four, à l'avant de la cavité du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.



### ⚠ MISE EN GARDE

- **Les rebords des événements de la cuisinière sont coupants.** Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter les blessures.
- Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Vous ne devez pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

### REMARQUE

Ne bloquez pas les événements et les ouvertures d'aération de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate.

## Réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est utilisé pendant la cuisson à la vapeur. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie.

### REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de vapeur, le réservoir d'alimentation en vapeur doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'alimentation en vapeur après chaque utilisation.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.

## Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'alimentation en vapeur, le générateur de vapeur risque de se boucher avec du tartre d'eau dure. Dans les endroits où l'eau est dure, faites fonctionner fréquemment la fonction de détartrage ou utilisez de l'eau adoucie.

## Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction Descaling (détartrage).

## Détartrage

L'utilisation de cette fonction permet d'éliminer les dépôts blancs qui se forment après une longue période d'utilisation du générateur de vapeur.

La fonction de détartrage dure 65 minutes. Pendant son nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur. Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

### Réglage du détartrage

- 1 Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 1/4 tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2 Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four de gauche, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Appuyez sur **Cleaning** (nettoyage), **Steam Maintenance** (entretien du générateur de vapeur) et **Descaling** (détartrage) dans cet ordre.
- 4 Après 60 minutes de détartrage, une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- 5 Insérez le réservoir et démarrez la fonction de rinçage.
- 6 Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

### REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- S'il reste de l'eau au fond du four après le détartrage, elle peut laisser un résidu après l'utilisation du four. Pour éliminer les résidus, consultez les instructions de la section « Nettoyage du tartre dans le fond du four ».

## Séchage

La fonctionnalité de séchage enlève l'eau résiduelle à l'intérieur du générateur de vapeur. La fonction dure un peu plus d'une minute et s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. La fonction de séchage peut également être activée manuellement si nécessaire.

### Réglage du séchage

- 1 Vérifiez si le réservoir d'alimentation en vapeur contient de l'eau.
- 2 Appuyez sur **Cleaning** (nettoyage), **Steam Maintenance** (entretien du générateur de vapeur) et **Drying** (séchage) dans cet ordre.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle de séchage. Le temps restant s'affiche.

## Évaporation

Utilisez la fonction d'évaporation pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. Le cycle d'évaporation dure 12 minutes.

### Réglage de l'évaporation

- 1 Appuyez sur **Cleaning** (nettoyage), **Steam Maintenance** (entretien du générateur de vapeur) et **Évaporation** dans cet ordre.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle d'évaporation. Le temps restant s'affiche.

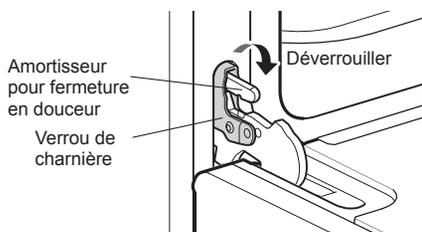
## Retrait et remise en place des portes amovibles du four

### ⚠ MISE EN GARDE

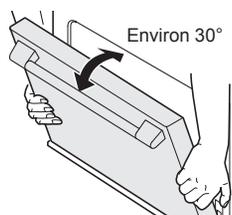
- **Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.**
- **Ne soulevez pas la porte par la poignée.** La poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte et pourrait se casser.

### Retrait de la porte

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



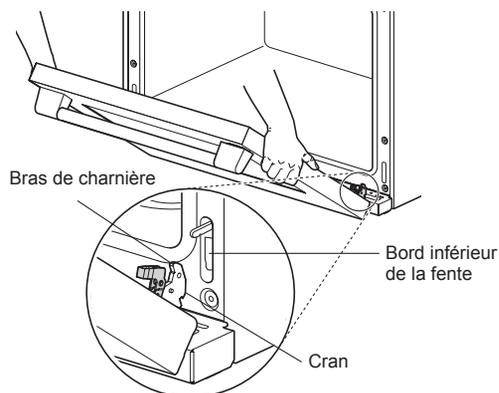
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 30 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



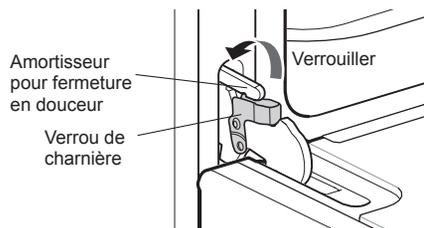
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

### Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Quand la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur des fentes.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 4 Enclenchez les verrous de charnière de chaque côté de la porte en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



- 5 Fermez la porte du four.

### Directives d'entretien de la porte

La plupart des portes de four contiennent du verre pouvant se briser.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
- Ne frappez pas le verre avec des marmites, des casseroles ou d'autres objets.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

# DÉPANNAGE

## FAQ

### Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.

### Pourquoi les éléments de cuisson semblent-ils fonctionner par intermittence pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four?

Selon le réglage de l'élément de cuisson de la table de cuisson ou la température sélectionnée pour le four, il est NORMAL que les éléments de cuisson fonctionnent par intermittence.

### Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température?

Non, votre four a été testé en usine et calibré. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez les temps et les températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température selon vos besoins. Consultez la section « Ajustement de la température du four » de ce manuel pour obtenir des instructions faciles sur le réglage du thermostat.

### Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière de mon four pendant que je l'utilise?

Votre nouvelle cuisinière assure un contrôle plus strict de la température du four. Votre nouvelle cuisinière émet un clic plus fréquemment au rythme de l'intermittence des éléments de cuisson du four. Cela est NORMAL.

### Durant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

Cela est tout à fait normal. Le ventilateur se remettra en marche dès que la porte sera refermée.

### Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour protéger le fond ou les côtés du four. L'aluminium va fondre et coller à la surface inférieure du four, et il ne sera plus possible de l'enlever. Placez plutôt une plaque à pâtisserie sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si l'aluminium a déjà fondu dans le fond du four, cela n'aura pas d'incidence sur la performance du four.)

### Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Cela bloquera la circulation de l'air, entraînant une mauvaise cuisson des aliments. Placez une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium sous les tartes aux fruits ou les autres aliments contenant beaucoup d'acide ou de sucre pour ne pas endommager le fini du four avec les déversements.



## MISE EN GARDE

Du papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, mais il ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou de grillage exposés dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, provoquant de la fumée, un incendie, ou encore des blessures.

### Puis-je laisser les grilles dans le four pendant le cycle Autonettoyage?

Non. Les grilles ne seraient pas endommagées, mais elles pourraient se décolorer et devenir plus difficiles à enlever et à replacer. Enlevez tout ce qui se trouve dans le four avant de lancer le cycle Autonettoyage.

### Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant pour faciliter le glissement.

### Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma table de cuisson à induction?

La table de cuisson à induction doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches avec un grattoir alors que la table de cuisson est encore chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler en maniant le grattoir. Reportez-vous à la section « Entretien » de ce manuel du propriétaire pour plus de détails.

**Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas?**

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de Control Lock (Verrouillage des commandes). Le symbole de verrouillage  s'affiche à l'écran si le Control Lock (Verrouillage des commandes) est activé. Pour désactiver le Control Lock (Verrouillage des commandes), appuyez sur l'affichage pour voir la fenêtre contextuelle de déverrouillage. Appuyez sur UNLOCK (déverrouiller) pendant 3 secondes pour annuler la fonctionnalité de verrouillage. L'icône de verrouillage disparaîtra en haut à droite de l'affichage.

Si l'écran est en mode inactif (rien n'est affiché ou il est éteint), touchez l'écran ACL pour l'activer.

**Ma cuisinière est toujours sale après un cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide). Qu'est-ce que je devrais faire d'autre?**

Le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) soulève simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide).

**J'ai essayé de frotter mon four après le cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), mais il reste de la saleté. Qu'est-ce que je peux faire?**

SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Recommencez le processus SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) en utilisant suffisamment d'eau.

Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent dans le four, utilisez l'option d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

**Les saletés sur les parois de mon four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les parois?**

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide).

**Le processus SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?**

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage.

Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent dans le four, utilisez l'option d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

**Y a-t-il des trucs pour faire disparaître les saletés tenaces?**

Il est conseillé de gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé. Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour ces saletés tenaces, la fonction Autonettoyage est recommandée. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

**Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, le brûleur du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)?**

Oui. Le ventilateur de convection, l'élément chauffant ou le brûleur du gril peuvent être un peu mouillés au cours du nettoyage. Par contre, un jet direct sur le brûleur du gril et les éléments chauffants n'est pas nécessaire, car ils se nettoient automatiquement au cours de l'utilisation normale.

**De la fumée sort par les événements du four, sur la table de cuisson, au cours du cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide). Est-ce que c'est normal?**

Cela est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide), l'eau s'évapore et sort par les événements du four.

**À quelle fréquence devrais-je utiliser SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide)?**

Vous pouvez utiliser SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) aussi souvent que vous le voulez. SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section SpeedClean<sup>MC</sup> (Nettoyage rapide) pour plus d'information.

## Avant d'appeler le réparateur

Avant d'appeler le réparateur, examinez la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site [www.lg.com](http://www.lg.com) pour la page de dépannage.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
<b>La cuisinière n'est pas au niveau.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau.</li> <li>S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière.</li> <li>Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème.</li> <li>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.</li> </ul>
<b>La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible.</li> <li>Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis.</li> <li>Le support antibasculement est enclenché.</li> </ul>
<b>Le four émet des bips et affiche le code d'erreur F1~F25.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur de commande électronique. Appuyez sur <b>OK</b> pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Appuyez sur <b>OK</b> et communiquez avec un agent de service.</li> </ul>
<b>La commande de l'induction émet des bips, et une DEL située sur le bouton affiche le code d'erreur F01~F15.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur de commande électronique. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Tournez le bouton à la position centrale OFF (désactiver) et contactez un technicien.</li> </ul>
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.</li> </ul> </li> <li>Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li> </ul> </li> <li>Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.</li> </ul>
<b>La cuisinière ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs.</li> <li>Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien.</li> <li>Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.</li> </ul>
<b>La lampe de four ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ce four utilise un éclairage à DEL qui doit être réparé ou remplacé par un technicien autorisé.</li> </ul>

Symptômes	Causes possibles / Solutions
<p><b>Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four.</li> <li>• La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage.</li> <li>• La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson.</li> <li>• La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.</li> <li>• De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> <li>– La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Le four ne préchauffe pas avant la cuisson. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson ou du rôtissage, assurez-vous que le préchauffage soit terminé et que la température réglée est atteinte avant de mettre les aliments au four.</li> </ul> </li> <li>• La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter la section sur l'utilisation du four.</li> </ul> </li> <li>• Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter « Ajustement du thermostat » dans la section « FONCTIONNEMENT ».</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Les aliments ne grillent pas comme il se doit.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>– S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode Broil.</li> </ul> </li> <li>• La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter le Guide de grillage.</li> </ul> </li> <li>• L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Utiliser la lèchefrite et le plateau.</li> </ul> </li> <li>• Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes.</li> <li>– Consulter le Guide de grillage.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reportez-vous à « Ajustement du thermostat » dans la section « FONCTIONNEMENT ».</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes.</li> </ul> </li> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter la section sur l'autonettoyage.</li> </ul> </li> <li>• On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.</li> </ul>
<p><b>Bruits secs ou « craquements »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cela est normal.</li> </ul> </li> </ul>

Symptômes	Causes possibles / Solutions
<b>Bruit du ventilateur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ventilateurs de convection et de la table de cuisson peuvent automatiquement cycler en marche / arrêt. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cela est normal.</li> </ul> </li> <li>• Les ventilateurs qui assurent le refroidissement de la cuisinière sont activés et désactivés en fonction de sa température. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ceci est normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Le ventilateur à convection s'arrête.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> <li>– C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saleté excessive. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyez sur le bouton <b>STOP</b> (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive et réglez à nouveau le cycle d'autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.</li> </ul> </li> <li>• À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée.</li> <li>• Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.</li> </ul>
<b>Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consulter la section sur l'autonettoyage.</li> </ul> </li> <li>• Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nettoyer les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>L'icône de porte verrouillée  s'affiche lorsque vous voulez cuisiner.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas tombée sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyez sur le bouton <b>STOP</b> (arrêt). Laissez le four refroidir.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Les grilles du four glissent difficilement.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire le bord des grilles d'un mince film d'huile.</li> </ul> </li> </ul>
<b>De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité.</li> <li>• Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.</li> </ul>

Symptômes	Causes possibles / Solutions
<p><b>L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement.</li> </ul> </li> <li>• Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil.</li> </ul> </li> <li>• Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)</li> </ul> </li> <li>• La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.</li> </ul> </li> <li>• La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation à vapeur est transférée au fond du four. Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.</li> <li>• Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.</li> </ul>
<p><b>Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation à vapeur peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four.</li> <li>• Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.</li> </ul>
<p><b>Bruit après la cuisson à la vapeur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.</li> </ul>

# GARANTIE LIMITÉE

## CANADA

### CONDITIONS

**AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO ET AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS**

Si votre cuisinière induction électrique **LG** («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG, à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «LG».

---

**PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)**

---

Cuisinière induction électrique

---

Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

---

Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

---

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «LG».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

#### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

**SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE LIMITE LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.**

**LA RESPONSABILITÉ DE LG EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, LG DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À LG. LG N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, LG, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LG, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.**

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

## LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LG ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LG. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit';
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à LG dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LG;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.

## PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS :

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L' (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

**Définitions.** Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

**Avis de différend.** Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LG au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

**Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif.** À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le litige différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

**Règles et procédures d'arbitrage.** Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario et du Québec, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

**Loi applicable.** La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettront à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

**Coûts/frais.** Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 \$ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

**Audiences et emplacement.** Si votre réclamation est de 25 000 \$ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 \$, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

**Divisibilité et renonciation.** Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

**Option de retrait.** La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec.

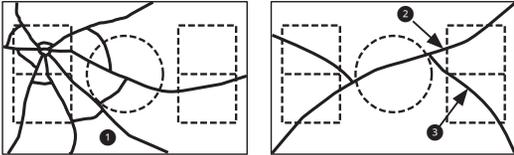
Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com) avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1 800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au [https://www.lg.com/ca\\_fr/trouvermodele\\_serie/](https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/)

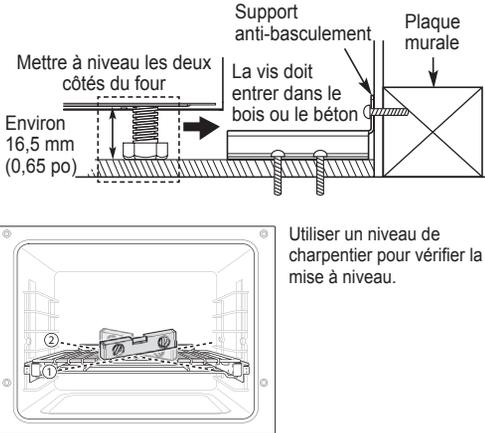
Si vous vous prévalez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

**Conflit de modalités.** En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLUF

## Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fissure dans la surface de cuisson</li> </ul>	<p>Fissure dans la surface de cuisson provoquée par l'impact d'un objet</p>  <p>A B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A : Non couvert par la garantie <ul style="list-style-type: none"> <li>① Bris mécanique</li> </ul> </li> <li>B : Couvert par la garantie <ul style="list-style-type: none"> <li>② Fissure primaire ③ Fissure secondaire</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne rangez PAS d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.</li> <li>Ne rayez PAS la surface de cuisson afin d'éviter qu'elle se fissure.</li> <li>Nettoyez la surface de cuisson avant et après son utilisation.</li> </ul> <p><b>REMARQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dommages causés après la livraison (non couverts par la garantie)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrosion de la vitre de la surface de cuisson</li> </ul>	<p>Si on ne les nettoie pas immédiatement, les déversements de sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fondant au chocolat, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou les objets en plastique et les feuilles d'aluminium fondus peuvent corroder la surface de cuisson. (Non couvert par la garantie.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez IMMÉDIATEMENT le matériau fondu au moyen d'un grattoir à lame de rasoir en métal.</li> <li>Pour des raisons de sécurité, veuillez utiliser un gant de cuisine ou un sous-plat lorsque vous grattez la surface de cuisson chaude.</li> </ul>

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium</li> </ul>	<p>Le papier d'aluminium a fondu dans le four</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium</li> <li>Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La surface n'est pas à niveau</li> <li>Le four penche</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Le fourneau n'est pas à niveau</li> <li>Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement</li> </ol>  <p>Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier premièrement avec l'installateur</li> </ul>

**Le coût de la réparation ou du remplacement dans les circonstances exclues ci-dessus est à la charge du consommateur.**

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Composez le [ 1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA) ] et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.

Visitez notre site Web au [www.sksappliances.com](http://www.sksappliances.com)

Par courrier (Canada) : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

Ou par courrier (U.S.A) : LG Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

# AIDE-MÉMOIRE

# AIDE-MÉMOIRE

# AIDE-MÉMOIRE

# SKS

## Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

**1-855-790-6655** USA

**1-888-289-2802** CANADA

## Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

**1-855-790-6655** EE.UU.

**1-888-289-2802** CANADÁ

## Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, ou appelez :

**1-855-790-6655** ÉTATS-UNIS

**1-888-289-2802** CANADA